

Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

Mitteilungen

Heft 6, Mai 2000

Herausgegeben von Prof. Dr. Alois Wierlacher (Bayreuth) und Prof. Dr. Rainer Wild (Heidelberg)

Redaktion: Friederike Busse, Gesa Schönberger, Uwe Spiekermann

Vorwort

Die vorliegenden Mitteilungen werden die letzten ihrer Art sein. Ab der nächsten, für Oktober/November 2000 geplanten Ausgabe werden wir Ihnen neue Beiträge zum Kulturthema Essen in einem neuen Layout bieten können. Anlass hierfür ist der Übergang des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens in die alleinige Trägerschaft der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Damit ist eine kontinuierliche Arbeit über längere Zeit hinaus gesichert, so dass wir auch mittelfristig planen können. Dem IIK Bayreuth sei an dieser Stelle ganz herzlich für die frühe Aufbauarbeit gedankt. Herr Prof. Dr. Wierlacher und zahlreiche andere Mitglieder aus der Region um Bayreuth werden dafür garantieren, dass Bewährtes weitergeführt wird. Die Schwerpunktsetzung des Arbeitskreises wird in Zukunft jedoch eindeutig auf dem Grenzgebiet zwischen Natur- und Kulturwissenschaft liegen. Entsprechend finden sich im vorliegenden Heft vier Beiträge, deren Autor/innen zwar bestimmten Fächern eindeutig zuzuordnen sind, die aber die Grenzen ihrer Fächer jeweils überschreiten. Den Anfang macht die Münchener Volkskundlerin Birgit Speckle, die vom bayerischen Bier ausgehend die Vorstellung der „Reinheit“ anschaulich beleuchtet. Die Agrarwissenschaftlerin Edith Kalka wagt sich dann auf das schwierige Feld der Qualität, stellt sich auf Basis sensorischer Untersuchungen der Frage, ob kulturelle Qualität schmeckbar ist. Es schließt sich ein deutlich abstrakterer Beitrag der Hauswirtschaftswissenschaftlerin Helle Brønnum Carlsen an, die sich dem Problem des ästhetischen Lernens stellt und damit eine Brücke von der Wissenschaft zur Praxis schlägt. Die Verwischung wissenschaftlicher und lebensweltlicher Argumentationsweisen zeigt am Beispiel der aktuellen Gentechnikdebatte der Sozial- und Wirtschaftshistoriker Uwe Spiekermann.

Zum ersten Mal finden sie im vorliegenden Heft die Rubrik „Diskussionen“. Sie soll ein Forum für kurze kontroverse Äußerungen bieten. Den Anfang macht die Kieler Soziologin Monika Setzwein – nutzen Sie die Möglichkeit, den Reigen fortzusetzen. Das Heft wird wie gewohnt abgerundet durch einige Tagungsberichte, Nachrichten, Literaturhinweise und Rezensionen, die Ihnen hoffentlich Lust auf mehr machen.

Ihre Redaktion

Inhalt

Vorwort 1

Beiträge

Birgit Speckle: Im Bier ist Reinheit 2

Edith Kalka:

Kann man „kulturelle Qualität“ schmecken? 11

Helle Brønnum Carlsen:

Ästhetische Lernprozesse 19

Uwe Spiekermann:

Grüne Gentechnik im späten 20. Jh. 30

Diskussionen

Monika Setzwein:

Mythenjagd im kulinarischen Universum 47

Arbeitskreis intern

Treffen der Mitglieder 49

Neue Mitglieder 50

Berichte

37. DGE-Kongress 51

7. Heidelberger Ernährungsforum 53

Europ. Institut für Ernährungsgeschichte 54

Ernährungsverhaltensforschung in

Deutschland 54

Kongress: Eating Culture 55

ICREFH 55

Literatur

Arbeiten 1999/2000 56

Rezensionen 58

Leitung des Arbeitskreises

Prof. Dr. G. Neumann, Prof. Dr. V. Pudiel,

Prof. Dr. A. Wierlacher, Prof. Dr. R. Wild

Geschäftsstelle des Arbeitskreises

Friederike Busse M.A., Dipl. oec. troph. Gesa

Schönberger, Dr. Uwe Spiekermann

Anschrift der Geschäftsstelle

In der Aue 4, 69118 Heidelberg

Tel.: 06221 – 8998-0; Fax: 06221 – 8998-40

ISSN 1437-5222

© Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens

„Im Bier ist die Reinheit“ Zum Zeichengehalt von so genannten Reinheitsgeboten

Birgit Speckle

Reines Naturprodukt – reines Bier

„Im Bier ist die Reinheit“ – mit diesem Slogan warb die deutsche Brauwirtschaft in den 1970er Jahren für ihr Produkt. Sie bezog sich dabei auf das so genannte Reinheitsgebot, nach dem zur Herstellung von Bier nur Gerste, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden dürfen. Es gelangte insbesondere in den 1980er Jahren zu hoher Popularität und Beliebtheit und entwickelte sich zum Synonym für deutsches, besonders aber für bayerisches Bier.

Marketingstrategen verwenden bei der Öffentlichkeitsarbeit für Lebensmittel, aber auch für Gebrauchsgegenstände und neuerdings sogar für eine Kampagne der Fastfoodkette McDonalds nicht nur Schlagworte wie Natürlichkeit, Natur oder Echtheit, sondern auch den Begriff Reinheit. Neben den Reinheitsgeboten sind Wortkombinationen wie „naturrein“, „rein pflanzlich“ oder „mit reinen Wirkstoffen aus der Natur“ weit verbreitet. Was hat es mit dem Reinheitsbegriff auf sich, dass er als Werbemittel offenbar erfolgreich mit den unterschiedlichsten Gütern unseres alltäglichen Lebens – vom Fleisch bis zum Wohnzimmermöbel – in Zusammenhang gebracht wird? Welche Wertvorstellungen und Zeichenfunktionen sind mit der viel gepriesenen Reinheit verbunden? Diesen Fragen gehen die folgenden Ausführungen nach. Im Zentrum des ersten Abschnitts stehen eine Skizze des Konflikts um das Reinheitsgebot für Bier zwischen der Bundesregierung und der Europäischen Kommission und einige zentrale Argumentationen der Brauwirtschaft. Der zweite Abschnitt präsentiert eine Auswahl anderer Reinheitsgebote und der dritte Abschnitt befasst sich schließlich mit den Bedeutungen des Begriffs Reinheit.¹

Der Streit um die Reinheit

„Ganz besonders wollen wir, daß forthin allenthalben in unseren Städten und Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.“ Im Jahr 1516 erließen die Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. im Rahmen einer Landständeordnung für die vereinigten Herzogtümer Ober- und Niederbayern diese Regelung, hier in einer Übertragung ins heutige Deutsch.² Ziel war es unter anderem, den vielfältigen Biervorfälschungen – die nicht selten Krankheiten der Konsumenten und eine miserable Qualität des Produktes zur Folge hatten – einzudämmen. Diese Vorschrift wurde mittlerweile um die im 16. Jahrhundert noch nicht als reproduzierbarer Rohstoff bekannte Hefe ergänzt, 1906 für das Deutsche Reich übernommen und später im Biersteuergesetz verankert. Bis heute richten sich die deutschen Brauer nach dieser Vorschrift.

In den 1980er Jahren war ein bereits rund zwanzig Jahre schwelender Konflikt zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Bundesrepublik in seine entscheidende Phase gelangt. Es ging um die Frage, ob auch Biere in die Bundesrepublik importiert werden dürfen, die nicht nach dem Reinheitsgebot gebraut und mit verschiedenen Zusatzstoffen beziehungsweise unter Verwendung unvermälzter Rohstoffe hergestellt wurden, wie zum Beispiel Reis, Mais oder Tapioka. Die Frage wurde von der Kommission der Europäischen Gemeinschaft vor den Europäischen Gerichtshof getragen, und dieser entschied im Frühjahr 1987, dass das Importverbot gegen Artikel 30 des Vertrages der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft verstoße, der den freien Warenverkehr in der Gemeinschaft garantiert. Also

¹ Eine umfassende Darstellung des Streits um das Reinheitsgebot, seiner historischen Zusammenhänge und der mit ihm verbundenen Wertvorstellungen von Reinheit, Gemeinschaft und Tradition behandelt die Dissertation der Autorin, die im Sommer 2000 beim Waxmann-Verlag erscheinen wird.

² Übertragung des Bayerischen Brauerbundes. Zur Entstehung des Reinheitsgebotes ausführlich HACKEL-STEHR, Karin: Unser Bier. Das Brauwesen in Bayern vom 14. bis 16. Jahrhundert, insbesondere die Entstehung und Entwicklung des Reinheitsgebotes (1516), Phil. Diss. Berlin 1989.

dürften künftig auch nicht nach dem Reinheitsgebot gebraute Biere in die Bundesrepublik importiert werden.³

Der juristische Streit um das Reinheitsgebot Bier erregte großes öffentliches Interesse. Begründet und verstärkt wurde es durch die Öffentlichkeitsarbeit der Interessensverbände der deutschen Brauer, ins besondere des Deutschen Brauerbundes e.V. – dem Dachverband der deutschen Landesverbände – und seines Organs für Öffentlichkeitsarbeit, der Gesellschaft für die Öffentlichkeitsarbeit der deutschen Brauwirtschaft e.V. (GfÖ). Intensiv engagierte sich unter den Landesverbänden der Bayerische Brauerbund e.V. Der Landes- wie der Dachverband arbeiteten mit Politikern auf Lokal-, Landes- und Bundesebene zusammen sowie mit Schauspielern und anderen Prominenten. Das gilt insbesondere für Persönlichkeiten aus Bayern. Die gesamte bundesdeutsche Medienlandschaft – etwa die Fernsehnachrichten, die Tageszeitungen, Wirtschaftsmagazine, Boulevardblätter, Fachzeitschriften aller Richtungen sowie zahlreiche Interviews und Sonderbeiträge – berichtete zum Thema Reinheitsgebot über Jahre hinweg ausführlich und vertrat dabei in ihrer überwiegenden Mehrheit die Haltung der deutschen Brauer und Politiker: Das Reinheitsgebot sollte auch für Importbier erhalten bleiben. Im Zentrum der Berichterstattung standen die Begriffe Reinheitsgebot und reines Bier. Im Kontrast dazu präsentierten die Medien ein neues Schlagwort, nämlich Chemie Bier. Darunter wurden sämtliche Biere verstanden, die nicht nach dem Reinheitsgebot gebraut waren und entsprechend Zusatzstoffe enthielten. Heute sind verschiedene Logos auf dem Markt, mit denen die deutschen Brauereiverbände für das Reinheitsgebot werben und von denen dasjenige des Deutschen Brauerbundes die weiteste Verbreitung hat.



Abb. 1: Signet des Deutschen Brauerbundes
(Quelle: Deutscher Brauerbund, Bonn)



Abb. 2: Signet des Bayerischen Brauerbundes zum Reinheitsgebot
(Quelle: Bayerischer Brauerbund, München)

Zwei Merkmale der öffentlichen Debatte möchte ich in gebotener Kürze vorstellen: Erstens die Polarisierung dieser Vorschrift und des danach gebrauten Produktes mit so genanntem Chemie Bier und zweitens die im öffentlichen Diskurs um das Reinheitsgebot häufig verwendeten Sakralisierungen von Bier und Reinheitsgebot.

Der Feind der Reinheit: Chemie Bier

Die im Ausland bei der Bierproduktion angeblich verwendeten Zusatzstoffe wurden in der Berichterstattung zum Reinheitsgebotstreit häufig ausführlich aufgezählt, es lässt sich hier ohne Übertreibung von Horrorlisten sprechen. In Artikeln und öffentlichen Ansprachen verwendeten Journalisten – aber auch Politiker und Brauer – neben einigen im Ausland verwendeten Rohstoffen wie Reis oder Mais vor allem Fachbezeichnungen aus den chemischen

Wissenschaften, mit denen der Laie leicht Gefahr für Leib und Leben assoziieren kann. Besondere Dramatik ließ sich hier erzeugen, wenn der vermeintlich eigentliche Verwendungszweck dieser Ingredienzien angegeben wurde. Die Bild-Zeitung bezeichnete das nicht nach dem Reinheitsgebot gebraute Bier als ein „Gebrau, das bis zu 50 Prozent verschiedene chemische Zusätze enthält, zum Beispiel das Reinigungsmittel Formalin, den Farbstoff Gummi Arabikum, damit sich der Schaum hält, oder sogar Salzsäure.“ Das Blatt folgerte: „Was wollen wir? Reines Bier!“⁴ Die Süddeutsche Zeitung titelte zy-

³ Zur Rechtslage vgl. GERICHTSHOF DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN: Sammlung der Rechtsprechungen des Gerichtshofes, 2. Teil, Luxemburg 1987.

⁴ Bild-Zeitung, 13.3.1982.

nisch: „Gummiarabikum im Maßkrug – Prost!“ Sie zählte als Zusatzstoffe unter anderem „Ascorbinsäure, Schwefel- und Milchsäure, Salze der schwefeligen Säure, Natronlauge und das Enzym Glucoseoxydase [...], Formaldehyd und Enzyme wie Bromelin, Papain, Pepsin und Trypsin“ auf.⁵ Bayerische Blätter griffen die Bemerkung eines Landtagsabgeordneten der bayerischen SPD auf, dass man mit dem als Zusatzstoffe bei der Bierherstellung verwendeten Formalin in der Anatomie Leichen einlege⁶ und der CSU-Bundestagsabgeordnete Lorenz Niegel befürchtete scherzhaft eine durch Zusatzstoffe im Bier ausgelöste Schwächung der männlichen Potenz, was möglicherweise zum Aussterben der Bayern beitragen könne.⁷ Diese völlig aus der Luft gegriffene Bemerkung ging europaweit durch die Presse – trifft sie doch einen weit verbreiteten Stammtischton und spricht nicht zuletzt den populären Zusammenhang zwischen Alkohol und Potenz an. So kommentierte die Londoner Sunday Times ironisch: „Niegel [...] declared that chemical beers were a threat to German potency, and could wipe out the entire race. Is that really what the Brussels commission is trying to achieve?“⁸ Bündig forderte der bayerische Ministerpräsident Franz Josef Strauß: „Hopfen und Malz, aber keine PHB-Ester oder Sorbinsäure!“⁹

Tatsächlich jedoch konnte die Bundesregierung im juristischen Konflikt mit der Europäischen Kommission nicht einmal die



Abb. 3: Eine ins Bild gesetzte Horrorliste aus dem Jahr 1982

(Quelle: Der Hessenbauer, Friedrichsdorf)

Schädlichkeit eines einzigen der im Ausland verwendeten Zusatzstoffe nachweisen. Dennoch blieb die Furcht vor dem Chemie Bier trotz einiger Gegendarstellungen ausländischer Brauereivertretungen, einzelner Politiker und der deutschen Brauwirtschaft bestehen und hat wesentlich zur Popularität des nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bieres beigetragen, das entsprechend als eine letzte Bastion der Überschaubarkeit beworben wurde. Exemplarisch hierfür stehen Werbeslogans der deutschen, besonders aber der bayerischen Brauwirtschaft aus

den letzten dreißig Jahren: „Im Bier ist die Reinheit“, „Deutsches Bier – reines Bier“ und in den 1970er Jahren im Zusammenhang mit den damals intensiv diskutierten Umweltverschmutzungen: „Deutschlands reiner Fluß“ – gemeint ist das Bier. Nach dem Reinheitsgebot gebrautes Bier galt stets als zeitgerecht und wurde mit anderen Lebensmitteln kontrastiert, deren Inhaltsstoffe als weniger leicht nachvollziehbar deklariert wurden: „In einer Zeit, in der andere Lebensmittel oft mit negativen Schlagzeilen aufwarten, steht deutsches Bier, gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516, fest wie ein Fels in der Brandung: Keine Zusatzstoffe, keine künstlichen Aromen, nur Malz, Hopfen, Hefe und Wasser – und sonst gar nichts.“¹⁰

⁵ Süddeutsche Zeitung, 28.12.1982.

⁶ Z. B. Münchner Merkur, 18.3.1982.

⁷ Z. B. Süddeutsche Zeitung, 27.7.1982.

⁸ Sunday Times, 1982 (ca. Juli).

⁹ Zitiert nach Süddeutsche Zeitung, 29.4.1982.

¹⁰ GESELLSCHAFT für Öffentlichkeitsarbeit der Deutschen Brauereiwirtschaft e. V.: Unser Bier. Das reinste Vergnügen seit 1516. Ein Überblick, Bonn 1995 (Bier aktuell 1995, Sonderausgabe), 9.

Bier als Heiligtum

Bier und Reinheitsgebot wurden in der öffentlichen Debatte um das Reinheitsgebot auch mit Sakralisierungen illustriert. Das geschah sowohl bei Beschreibungen, in denen ein ironischer oder humorvoller Ton überwog als auch bei ernsthaften, pathetischen Lobliedern auf das nach dem Reinheitsgebot gebraute Bier. Zunächst erwähnten die Journalisten die Datierung des Reinheitsgebotes in der Landesordnung von 1516, nämlich den Georgs- oder Georgitag. Durch diese einem Heiligen gewidmete Tagesangabe erhielt das Datum eine nostalgische Komponente: Sie gemahnte an längst vergangenen Zeiten, in denen Glaube und Religion im Alltag noch eine zentrale Rolle spielten. Das Reinheitsgebot wurde „gegeben am Georgitag in Ingolstadt anno 1516 durch Wilhelm IV., Herzog in Bayern“.¹¹

Die meisten Sakralisierungen stammen aus dem Alten und Neuen Testament beziehungsweise aus der römisch-katholischen Glaubenswelt. Der Streit um das Reinheitsgebot hatte die „Ausmaße eines Glaubenskampfes angenommen.“¹² Der deutsche EG-Kommissar Karl-Heinz Narjes, der den Import von nicht nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bieren favorisierte, galt als „Bier-Judas“, Michel Debus, der die Bundesregierung bei der Kommission der Europäischen Gemeinschaften verklagt hatte, als „Bier-Protestant“ und das Reinheitsgebot selbst als „11. Gebot der Bayern“. Es wurde als „ehrwürdig“ oder als „Gesetz und Evangelium zugleich“¹³ bezeichnet. Das französische *Nouveau Journal* deutete diesen Umgang mit dem Bier – ironisch? – quasi als deutsches Stammesmerkmal: Bier sei in Deutschland „une sorte de catechisme national“.¹⁴

Eine besondere Bedeutung hatten Sakralisierungen bei dem öffentlichen Skandal, den im März 1988 kritische Aussagen des Vorstandsvorsitzenden der Löwenbräu AG, Paul J. Greineder, zum Reinheitsgebot provozierten. Greineder forderte auf einer Pressekonferenz unter anderem, aus Konkurrenzgründen in Bayern bei der Produktion von Bieren, die für den Export vorgesehen sind, auch Reis und Mais sowie Zusatzstoffe, etwa Ascorbinsäure, zuzulassen. Tagelang füllten Kommentare zu diesen Aussagen besonders die Schlagzeilen bayerischer Zeitungen. Die Interessensverbände der bayerischen Brauwirtschaft, Sprecher einzelner Brauereien und der Deutsche Brauerbund kritisierten seine Aussagen und bekräftigten gleichzeitig ihre Solidarität zum Reinheitsgebot.¹⁵ Auf einer eilig einberufenen Pressekonferenz nutzte Brauereivorstand Albert Riedl Versatzstücke aus der katholischen Glaubenstradition und lenkte damit die öffentliche Aufmerksamkeit von den möglichen negativen wirtschaftlichen Konsequenzen der Aussagen Greineders für die Brauerei ab. Journalisten verwendeten die religiöse Terminologie zum Teil bereits vor der Pressekonferenz und zwar sowohl in humorvoll-ironischer Weise als auch in Verbindung mit beißender Satire. Greineder wurde vorgeworfen, er habe ein „Sakrileg“ begangen, nämlich das „Dogma“ Reinheitsgebot zu kritisieren.¹⁶ Als er seine Aussagen schließlich zurücknahm, sprach die Presse von „Reue“ und geplanter „Buße“. Die Kopfzeile von Greineders offiziellen Presseerklärung bildet entsprechend der Kernsatz des römisch-katholischen Bußritus: „Mea culpa, mea culpa, mea maxima culpa“.¹⁷ Löwenbräu nutzte auch die katholische Wallfahrtstradition und die Popularität des weitberühmten Gnadenortes Altötting. Das Vorstandsmitglied Riedl widerrief sämtliche Aussagen seines Vorsitzenden und kündigte an, dieser werde – ohne Presse – einen „geheimen“ Gang zum Wallfahrtsort Altötting machen. Er werde dort 1.516 Kerzen stiften, um sich für immer an dieses Jahr – in dem das Reinheitsgebot erlassen wurde – zu erinnern. Dazu zynisch die Stuttgarter Zeitung: „Die Buße, die sich die Bosse selbst auferlegten, erscheint freilich angesichts des Millionenumsatzes an Bier und Schaum wie Blasphemie. [...] Von einer Fußwallfahrt zur ‚Gnad‘ [...] war nicht die Rede [...]. Und 1.516 Kerzen kommen immer noch billiger, als 1.516 Liter Freibier für die Bedürftigen.“¹⁸

Löwenbräu berief sich auf die Kraft des Gebetes und wandte eine Variation des Großen Vermählungs-spruches der katholischen Kirche – „Ich will dich lieben, achten und ehren“ – auf das Verhältnis zwi-

¹¹ Handelsblatt, 16.12.1975.

¹² Frankfurter Allgemeine Zeitung, 14.7.1984.

¹³ Münchner Merkur, 14./15.7.1984; Manager Magazin 1985 (Nr. 1), Ms. Das 11. Gebot der Bayern (Archiv des Bayerischen Brauerbundes), Münchner Merkur, 10.3.1982; Brauerei Journal, 15.9.1986 (Nr. 17). Ich danke dem Bayerischen Brauerbund e.V., München, der mir sein Archiv geöffnet hat.

¹⁴ Le Nouveau Journal Paris, 30.7.1982.

¹⁵ Z. B. Süddeutsche Zeitung, 18.3.1988.

¹⁶ Der Spiegel, 28.3.1988 (Nr. 13).

¹⁷ Pressemitteilung der Löwenbräu AG vom 23.3.1988 (Archiv des Bayerischen Brauerbundes).

¹⁸ Stuttgarter Zeitung, 25.3.1988

schen Löwenbräu und dem Reinheitsgebot an: Die Brauerei werde das Reinheitsgebot „achten, ehren und einhalten“.¹⁹

Die Popularisierung des Reinheitsgebotes durch Veranstaltungen und die Berichterstattung in den Medien ist geglückt. Trotz logischer und nachvollziehbarer Gegenargumente ist es der Brauwirtschaft gelungen, das Reinheitsgebot zum Synonym für deutsches Bier zu machen. Der Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes resümierte nach dem Urteil des Europäischen Gerichtshofes, die Brauwirtschaft habe „von einem bestimmte Verfahrensstand an [...] erkannt, dass wir gar keine bessere Werbung hätten haben können.“²⁰

Vom Bier bis zu McDonalds: Die Konjunktur der Reinheitsgebote

Mittlerweile wird der Begriff Reinheitsgebot mit einer ganze Palette von Produkten verbunden und dabei nicht selten als Werbemittel eingesetzt. Während der Streitigkeiten mit der Europäischen Kommission um die Herstellungsvorschriften für italienische Pasta wurde von einem Reinheitsgebot für Nudeln gesprochen, ähnlich auch von einem italienischen Reinheitsgebot für Schmelzkäse und Obstessig. Einige Beispiele aus Deutschland seien kurz vorgestellt: Im Jahr 1975 forderte die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft ein „Reinheitsgebot für Brot“, das auch für das so genannte Industriebrot gelten und „zu viele chemische Zusätze“ verhindern solle: „Gutes Brot besteht aus biologisch reinen Zutaten wie Sauerteig, Hefe, Mehl, Wasser und Salz.“ Der Abteilungsleiter für Bäckereitechnologie der Gesellschaft sah einen Trend der Verbraucher, „immer weniger Industriebrot“ zu kaufen, das aus „Fabriken“ stamme.²¹

Die Münchner Bäckerei Peterhans stellt bis heute in ihrem Schaufenster ein im Februar 1974 gefertigtes Plakat aus, das einem vom Bayerischen Brauerbund im Jahr 1950 herausgegebenen und mit großem Erfolg vertriebenen Blatt nachempfunden ist. Es bringt den für die Bierherstellung relevanten Passus aus der Landesordnung aus dem Jahr 1516 in der Originalsprache und einer Übertragung ins heutige Deutsch, umrahmt von Werbeslogans, wie: „Das Reinheitsgebot bei der Bierherstellung stammt aus dem Jahre 1516 und begründet den Weltruf des bayerischen Bieres“.²² Das ebenfalls großformatige Plakat der Bäckerei Peterhans verkündet: „Das Reinheitsgebot bei der Semmelherstellung stammt aus dem Jahre 1974 und begründet den Ruf und die Beliebtheit der Peterhans-Semmel“. Quasi in der Tradition von Herzog Wilhelm IV., der 1516 die heute als Reinheitsgebot bezeichnete Vorschrift für die Bierherstellung erlassen hatte, verheißt der Bäckereibetrieb: „Ich, Konrad Peterhans, Bäckermeister [...], fest verbunden altbayerischem Brauch und traditioneller Handwerkskunst ordne hiermit an [...]“. Es folgt unter anderem das Verbot von „chemischen Zusatz“ und Konservierungsstoffen bei der Produktion.

In den 1980er Jahren fürchteten die deutschen Metzger um den Bestand ihrer Produktionsvorschriften, die auf „jahrhundertelangen Erfahrungen [und] redlichem Handwerksbrauch“²³ basierten und auch als Reinheitsgebot für Wurst oder Reinheitsgebot für Fleisch bezeichnet wurden. Der Anlass für diese Sorgen war die Forderung der Kommission der Europäischen Gemeinschaften, in der Europäischen Gemeinschaft sollten auch mit Zutaten wie Milcheiweiß oder Sojamehl versetzte Wurstwaren angeboten werden dürfen, wenn deren Inhaltsstoffe in einem Zutatenverzeichnis deklariert seien. Die deutschen Metzger fürchteten bei einer solchen Regelung – ähnlich wie die deutschen Brauer bei einer Importerlaubnis für nicht nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bieren – einen sinkenden Qualitätsstandard und darüber hinaus Absatzeinbußen durch die niedrigeren Preise der Konkurrenz.²⁴ Die Medien brachten die Kontroversen mit der Europäischen Kommission um Bier beziehungsweise um Wurst in Zusammenhang: „Nach massiven Attacken gegen das jahrhundertealte Reinheitsgebot für deutsches Bier hat die Europäische Kommission nun ein neues Ziel ins Visier genommen: die deutsche Wurst.“²⁵

¹⁹ Pressemitteilung der Löwenbräu AG vom 23.3.1988 (Archiv des Bayerischen Brauerbundes).

²⁰ Interview mit der Süddeutschen Zeitung, 17.3.1987.

²¹ Frankfurter Allgemeine Zeitung, 16.12.1977.

²² Mitteilungsblatt des Bayerischen Brauerbundes 1950 (Nr. 12) (Archiv des Bayerischen Brauerbundes).

²³ Deutsche Wurstwerbung, zitiert nach Die Zeit, 18.10.1985.

²⁴ Die Zeit, 18.10.1985; Brauerei Journal, 20.8.1982 (Nr. 15/16).

²⁵ Die Zeit, 18.10.1985.



Abb. 4: Logo der Südfleisch GmbH München
(Quelle: Südfleisch AG, München)

Die Bayerische Südfleisch GmbH informierte von Herbst 1993 bis Mitte 1997 im Rahmen der Kampagne „Unser Reinheitsgebot für Fleisch“ mit einem Faltblatt in den Ladentheken des Lebensmitteleinzelhandels, mit Plakaten und Zeitungsinseraten, Aufklebern und Thekenstellern über Herkunft und Qualität des verarbeiteten Fleisches und sprach über „Herkunft, Ethik, Hygiene und Genußqualität“ ihres Produkts.²⁶

Der Bundesverband Deutscher Kornbrenner e.V. bewirbt eine seit 1909 gültige Vorschrift, den so genannten Qualitätsparagrafen, der ihr Erzeugnis „vor Verfälschungen schützt und dem Verbraucher eine Art Rohstoff- und Reinheitsgarantie gibt“ als „Reinheitsgebot für Korn“.²⁷

Doch nicht nur Lebensmittel werden mit Reinheitsgeboten beworben. Die Fastfoodkette McDonalds wirbt auf ihren Müllbehältern mit „unserem Reinheitsgebot“, verbunden mit

dem Satz „Saubere Entsorgung beweist guten Geschmack“. Die österreichische Möbelfirma Anrei präsentierte in ihrem Herbstprospekt des Jahres 1999 ein „Reinheitsgebot für Möbelherstellung“. Zwischen der Anpreisung von „einfachem, kraftvollem Design“ der Möbel, die „pur und ehrlich aus massivem [...] Vollholz“ hergestellt seien, ist ein vermeintlicher Vermerk des Herstellers notiert, der sich auf das Reinheitsgebot für Bier bezieht: „Ein Reinheitsgebot für Möbelherstellung.“ Das ist mir natürlich beim Biertrinken eingefallen. Reine Rohstoffe, saubere Verarbeitung und dann die giftfreien Wasserlacke, Farben und Leime...²⁸

Nicht bei all diesen Reinheitsgeboten gibt es eine so starke Fokussierung auf den Begriff der Reinheit und eine derart deutliche Polarisierung mit anders hergestellten Produkten wie beim Bier. Doch die auffallende Häufung von Reinheitsgeboten fordert dennoch dazu auf, sich mit den Bedeutungen des Reinheitsbegriffes auseinanderzusetzen.

Was hinter der Reinheit steht

Spirituelle Konnotationen

„*Rein*, den Begriff kannte man bis dahin [nämlich bis zum Streit um das Reinheitsgebot] aus eher überirdischen Zusammenhängen – und genauso war’s auch gemeint. Anderswo mochte Karl Marx sich giften, die Religion sei das Opium des Volkes – in Bayern war zu diesem Befund nie Anlaß. In Bayern war das Bier die Religion des Volkes. War, ist und bleibt.“²⁹

Bereits die frühesten Erwähnungen von „Reinheit“ stammen aus dem religiös-theologischen Bereich und schließen moralische und sittliche Bedeutungen mit ein.³⁰ Besonders in der Berichterstattung und



Abb. 5: Müllbehälter bei McDonalds (München, Filiale „Im Tal“)
(Quelle: Birgit Speckle)

²⁶ Auskunft der Südfleisch AG, München vom Oktober 1998 und Faltblatt.

²⁷ BUNDESVERBAND DEUTSCHER KORBRENNER E. V. (Hg.): 1884–1994. 110 Jahre Deutscher Kornbrennerverband, Dortmund 1994, 116–119, hier: 116. Ich danke der Bäckerei Peterhans in München, Wolfgang Braun von der Südfleisch AG, München und dem Bundesverband Deutscher Kornbrenner, Dortmund für ihre Auskünfte und die Überlassung von Unterlagen.

²⁸ Firma Anrei, Werbebroschüre, o. O. 1998.

²⁹ Süddeutsche Zeitung, 26.2.1996.

³⁰ HÄRLE, Gerhard, Reinheit der Sprache, des Herzens und des Leibes. Zur Wirkungsgeschichte des rhetorischen Begriffs *puritas* in Deutschland, Phil. Diss. Tübingen 1996, 53.

in Pressekommentaren von Lobbyisten des Reinheitsgebotes spielten Sakralisierungen eine wichtige Rolle.

Die vermeintlichen Heiligsprechungen des Bieres und des mit ihm verbundenen Reinheitsgebotes sind im Zusammenhang mit den magischen und religiösen Bedeutungen zu sehen, die allen Alkoholika zugeschrieben werden. Darüber hinaus war das Bierbrauen bis ins 19. Jahrhundert mit spirituellen Handlungen, darunter auch mit christlichen Gebeten, verbunden. Bis zu dieser Zeit wurde Bier ohne Kenntnis biochemischer Zusammenhänge und ohne moderne Technologie gebraut und konnte deswegen leicht missraten oder in kurzer Zeit verderben, dazu kam akute Brandgefahr durch die offenen Feuerstellen. Daher erbaten sich die Brauer überirdischen Beistand.³¹ Schließlich spielten bis zur Säkularisation vor allem in Bayern die Klosterbrauereien eine wichtige Rolle. Dem dort hergestellten Bier wurde von vielen Abnehmern ein besonderer Segen unterstellt. Bis heute werden bestimmte Biere zu kirchlichen Anlässen ausgeschenkt, zum Beispiel der von vielen Brauereien angebotene Weihnachtsbock.

Der unbekümmerte Umgang mit religiösen Elementen in der Berichterstattung zum Streit um das Reinheitsgebot spiegelt das säkularisierte, distanzierte Verhältnis breiter Gesellschaftsschichten zum christlichen Glauben und insbesondere zur katholischen Kirche: Bekannte Versatzstücke ihres Ritus und ihrer Dogmen werden aus dem spirituellen Kontext gelöst und für Ziele instrumentalisiert, die nichts mit religiöser Heilslehre zu tun haben, sondern mit politökonomischen Interessen an Auflagensteigerung, Umsatz oder Wählerstimmen.³² Die Wortverbindung zwischen „Reinheit“ und „Gebot“ lässt insbesondere religiöse Vorschriften assoziieren. Dabei verbanden die Biertrinker mit dem Begriff Gebot wohl vor allem die Zehn Gebote. Wie bereits erwähnt, bezeichnete der Bayerischen Brauerbund das Reinheitsgebot als das „11. Gebot der Bayern“.

Reinheit als Ordnungskriterium

Die Etymologie von Reinheit verweist auf ihre trennenden Funktionen: Der Begriff rein leitet sich aus dem Indogermanischen ab und bedeutet „schneiden“ oder „scheiden“.³³ Mary Douglas stellt fest, dass Vorstellungen von Trennung oder Abgrenzung „vor allem die Funktion haben, eine ihrem Wesen nach ungeordnete Erfahrung zu systematisieren“ und auf diese Weise den „Anschein von Ordnung“ zu schaffen.³⁴ Diese ordnende Funktion von Reinheitsvorschriften trägt dazu bei, dass Reinheit in Krisensituationen von besonderer Bedeutung ist. Douglas ist der Ansicht, dass Nahrung stets nur dann als verunreinigend angesehen wird, „wenn die äußeren Grenzen des sozialen Systems unter einem Druck stehen.“³⁵ Im Streit um das Reinheitsgebot war zwar nicht das soziale System, wohl aber ein Wirtschaftszweig unter Zugzwang geraten. In der Folge setzten Brauer, Medien und Politiker die als unecht oder unrein bewerteten Konkurrenzbiere auf den Index.

Zwar erweist sich absolute Reinheit „als etwas Reduziertes und Steriles [...]. Reinheit ist der Feind aller Veränderungen, Mehrdeutigkeiten und Kompromisse“. Douglas stellt jedoch fest, dass gerade die aus einem solchen „reinen“ Zustand resultierende Verhaltenssicherheit von weiten Teilen der Gesellschaft als erstrebenswert angesehen wird: „Die Sehnsucht nach eindeutigen Trennlinien und klaren Begriffen gehört zu unserem menschlichen Sein.“³⁶ Die Werbung der Brauwirtschaft für das Reinheitsgebot vermittelte, dass das angeblich seit vielen Jahrhunderten unverändert tradierte, einfach formulierte Reinheitsgebot Ordnung, Orientierung und Überschaubarkeit garantierte. Die Suche nach Reinheit muss jedoch stets mit Widersprüchen erkaufte werden, da sich in der Realität keine „logi-

³¹ Zum Aberglauben um Bier: BÄCHTOLD-STÄUBLI, Hanns/HOFFMANN-KRAYER, Eduard: Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. 10 Bde., Berlin/New York 1987, Bd. 1, Sp. 1264–1266, 1515f.; TEUTEBERG, Hans Jürgen: Magische, mythische und religiöse Elemente in der Nahrungskultur Mitteleuropas, in: BRINGÉUS, Nils-Arvid u. a. (Hg.): Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann zum 60. Geburtstag, Münster 1988, 351–373, hier 366. Zu den Schutzpatronen der Brauer: JUNG, Hermann: Bier. Kunst und Brauchtum, Dortmund 1966, 119–124.

³² Vgl. dazu auch KERKHOFF-HADER, Bärbel: Werbewirksam. Medienvermittelte „Volkskultur“, Bayerisches Jahrbuch für Volkskunde 1997, 57–75, hier 67f.

³³ HÄRLE, 1996, 47.

³⁴ DOUGLAS, Mary: Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu, Berlin 1985, 15f.

³⁵ Ebd., 167.

³⁶ Ebd., 210f.

sche[n], widerspruchsfreien Kategorien“ bilden lassen.³⁷ Von solchen Widersprüchen ist auch das Konstrukt des als rein beworbenen bayerischen beziehungsweise deutschen Bieres durchzogen, so etwa die für obergärige und für Exportbiere geltenden Ausnahmeregelungen. Nicht zuletzt gibt es um das, was Reinheit bedeutet, bis heute Konflikte zwischen konventionellen und so genannten Ökobrauern, die sich als die besseren Interpreten des Reinheitsgebotes präsentieren.

Mary Douglas betont die Notwendigkeit, Vorstellungen von Verunreinigungen auch „als Symbole der Beziehung zwischen verschiedenen Teilen der Gesellschaft zu interpretieren, als Konstrukte, die die hierarchische oder symmetrische Ordnung des umfassenden sozialen Systems widerspiegeln.“³⁸ Das bedeutet, dass die Zuschreibungen zum als „rein“ gepriesenen oder als „unrein“ verteufelten Bier auch Zeichen für das Verhältnis der deutschen Öffentlichkeit zur Europäischen Gemeinschaft sind. Das Reinheitsgebot erscheint in der Werbung und in der Berichterstattung als eine Vorschrift, die einfach merk- und nachvollziehbar ist. Dabei stand das Reinheitsgebot in wirkungsvollem Kontrast zu anderen lebensmittelrechtlichen Regelungen: Zunächst zu den zunehmend umfangreicher und differenzierter ausgestalteten Kennzeichnungen sämtlicher Lebensmittel – ist doch „das objektive Wissen um die genaue Bedeutung dessen, was auf der Verpackung steht, [...] immer noch sehr gering“.³⁹ Das Reinheitsgebot kontrastiert aber auch mit der abstrakten Terminologie und dem komplexen Regelwerk, die das europäische Lebensmittelrecht organisieren und rechtlich absichern. Zugespitzt formuliert stand nach der Argumentation der deutschen Brauer und Politiker im Verbund mit dem überwiegenden Teil der Medienlandschaft eine einfache, nationale Vorschrift mit regionalen Wurzeln einer komplizierten, unverständlichen und unnötigen Verrechtlichung durch die Europäische Gemeinschaft entgegen.

Reinheit als Widerspruch

Der Begriff Reinheit hat widersprüchliche Bedeutungen, Gerhard Härle spricht von einem „janusköpfig[en]“ Terminus.⁴⁰ Von dieser Zweigesichtigkeit ist der Reinheitsgebotstreit geprägt, und sie hat dazu beigetragen, die Fronten zwischen den beiden streitenden Parteien zu verhärten. Reinheit wird im heutigen Sprachgebrauch einerseits als „moralisierend“ abgelehnt, andererseits stilisieren Werbestrategen „die ‚Reinheit‘ zum Superlativ der hausbackenen Sauberkeit“. Ausgeblendet wird dabei, dass die Substanzen, mit denen diese Reinheit produziert wird, „im höchsten Grade verunreinigend, ja sogar lebensbedrohend“ sind.⁴¹ Durch die widersprüchlichen Konnotationen des Begriffs Reinheit bot sich eine einseitige, vereinfachende Argumentation der gegnerischen Parteien an: Sie stellten jeweils nur die positive beziehungsweise die negative Seite des Reinheitsgebotes heraus und verhinderten auf diese Weise einen Kompromiss mit der Gegenseite oder auch nur eine Verständigung. Die deutschen Brauer befanden das Reinheitsgebot als ordnende und zeitgemäße Regelung. Die Europäische Kommission und ihre Anhänger verwiesen dagegen auf den trennenden und damit in einem gemeinsamen Markt illegalen Charakter der Vorschrift und bezeichneten ihre Einhaltung als Protektionismus und Handelshemmnis. Das Reinheitsgebot für Bier galt ihnen als veraltete und überholte Vorschrift. Sprach die deutsche Seite von den schädlichen Wirkungen des vermeintlich unreinen Chemiebieres, so thematisierten ihre Kritiker die Schattenseite des nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bieres und prangerten unter anderem Panschskandale, in die der Gerstensaft verwickelt war, sowie schadstoffbelastete Böden an, auf denen Hopfen und Braugetreide gedeihen würden.

Rein und natürlich

Nach dem alten, bewährten Reinheitsgebot gebrautes Bier wurde auch als „naturrein“ bezeichnet und seine Herstellung entsprechend als „natürlich“. Zwar trat der Begriff der Natürlichkeit im Werbekonzept der Deutschen Brauwirtschaft in den 1980er Jahren – verglichen mit den beiden Jahrzehnten zuvor – zugunsten des Schlagworts Reinheit in den Hintergrund. Dennoch steht „Natürlichkeit“ bis heute

³⁷ Ebd., 211.

³⁸ Ebd., 14.

³⁹ Vgl. ROTH, Uwe: Gen-Welten: Dürfen wir wissen, was wir essen? Zum Diskussionsstand der europäischen Etikettierungsdebatte, Bonn 1998 (Reihe Eurokolleg, Heft 40), 14.

⁴⁰ HÄRLE, 1996, 21.

⁴¹ Ebd.

als Garant dafür, dass beim Brauprozess keine chemischen Zusatzstoffe verwendet werden: „Alle Vorgänge in der Mälzerei sind natürliche Prozesse ohne jedes chemische Hilfsmittel.“⁴²

Die Sehnsucht nach vermeintlich natürlich hergestellten Nahrungsmitteln ist bereits für die Jahrhundertwende belegt. Im Jahr 1920 wurde auch Bier als „reines Naturprodukt“ bezeichnet.⁴³ Ulrich Tolksdorf stellt fest, dass heute die „früher in einem anderen Lebenszusammenhang ernsteren und gewichtigeren Funktionen“ von Volkskultur und damit auch von Lebensmitteln zugunsten ihrer „interessanten und spielerischen Akzente“ in den Hintergrund treten, sie also folklorisiert werden.⁴⁴ Diese Beobachtung widerspricht die Vehemenz und Häufigkeit, mit der in offiziellen Stellungnahmen und Zeitungsberichten zum Streit um das Reinheitsgebot die Furcht nicht nur vor verfälschenden sondern auch vor konkret gesundheitsschädlichen chemischen Zusatzstoffen in Nahrungsmitteln formuliert wurde. Ein häufig verwendetes Argument war, dass ihre Zulassung im Bier gerade in einer Zeit unsinnig sei, in der die Reduktion von Schadstoffen beziehungsweise von Zusatzstoffen in Lebensmitteln immer häufiger gefordert werde.

Im Streit um das Reinheitsgebot für Bier lässt sich der Wunsch nach einer altüberlieferten Nahrung von gleichbleibender Qualität beobachten. Dabei zeigt sich jedoch, dass die von Teuteberg kritisierte Unausrottbarkeit einer „nostalgische[n] Sehnsucht nach einer alten, angeblich natürlichen und von Chemikalien reinen Nahrung“⁴⁵ faktische Grundlagen hat. Die Popularität von Reinheitsgeboten ist im Zusammenhang mit einer zunehmenden Unüberschaubarkeit des Lebensmittelmarktes und der dort verwendeten Zusatzstoffe zu sehen: Als „natürlich“ oder „rein“ beworbene Nahrung, deren Herstellungsweise sich angeblich über Jahrhunderte nicht geändert und daher bewährt hat, bietet scheinbar Orientierung, Sicherheit und Vertrauenswürdigkeit. Da Werbung aber stets auch kollektive Bedürfnisse und Wünsche der Verbraucher spiegelt, müssen Studien, die sich mit den Forderungen und Werthaltungen von Verbrauchern befassen, neben dem häufig diskutierten Begriff Natürlichkeit⁴⁶ auch den Terminus Reinheit berücksichtigen. Das gilt insbesondere für Arbeiten, die nach dem Umgang mit Lebensmitteln fragen. Mit Reinheit wurden im Streit um das Reinheitsgebot für Bier sowohl Natürlichkeit der Rohstoffe als auch Echtheit im Sinne von Unverfälschtheit konnotiert. Reines Bier galt aber auch als Zeichen für das positiv bewertete Eigene und für den Wert überlieferter Herstellungsregelungen. Chemiebiere dagegen stand für die Schaden bringende Übertretung solcher Vorschriften durch Fremde.

⁴² GESELLSCHAFT für Öffentlichkeitsarbeit der Deutschen Brauwirtschaft e. V.: Vom Halm zum Glas. Wie unser Bier gebraut wird, Bonn o. J., 8.

⁴³ BAUER, P.: Das Bier und seine Bedeutung als Nahrungs-, Genuß- und Heilmittel, Berlin 1920, 36.

⁴⁴ TOLKSDORF, Ulrich: Das Eigene und das Fremde. Küchen und Kulturen im Kontakt, in: WIERLACHER, Alois/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993 (Kulturthema Essen, Bd. 1), 187–192, hier 191.

⁴⁵ TEUTEBERG, Hans Jürgen: Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks, in: WIERLACHER, Alois/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993 (Kulturthema Essen, Bd. 1), 103–136, hier 125.

⁴⁶ Z. B. GROßKLAUS, Götz/OLDEMEYER, Ernst (Hg.): Natur als Gegenwelt. Beiträge zur Kulturgeschichte der Natur, Karlsruhe 1983; JANICH, Peter/RÜCHARDT, Christoph (Hg.): Natürlich, technisch, chemisch. Verhältnisse zur Natur am Beispiel der Chemie, Berlin 1996.

Bereits diese knappen Ausführungen zeigen, dass es verkürzt ist, hinter der Popularität von Reinheitsgeboten lediglich wirkungsvolle Marketingstrategien zu vermuten – wie dies auch während des Streits um das Reinheitsgebot für Bier nicht selten geschehen ist. Eine solche Sichtweise verstellt den Blick auf weit verbreitete Ängste und Wünsche der Verbraucher und nicht zuletzt auf Probleme im Umgang mit dem Eigenen und dem Fremden im vereinigten Europa.

Frau Birgit Speckle, geboren 1966, studierte deutsche und vergleichende Volkskunde an der Ludwig-Maximilians-Universität München. Promotion 1999. Forschungsschwerpunkt: Konflikte um die Harmonisierung von Lebensmitteln im vereinigten Europa und den damit zusammenhängenden kulturellen Wertvorstellungen von Reinheit, Gemeinschaft und Tradition am Beispiel des deutschen beziehungsweise des bayerischen Bieres. Derzeit tätig am Industrie Museum Lauf/Pegnitz. Kontakt schriftlich an Görresstr. 30, 80798 München, Tel.: (0 89) 18 86 47, e-mail: birgit.speckle@gmx.de.

Kann man „kulturelle Qualität“ in Lebensmitteln schmecken?

Verknüpfung zwischen kultureller und sensorischer Qualität am Beispiel einer vergleichenden Untersuchung von Speisequark aus hofeigener und industrieller Verarbeitung

Edith Kalka

Die Verknüpfung von natur- und kulturwissenschaftlichen Forschungsansätzen stellt beim Thema „Lebensmittelqualität“ eine große Herausforderung dar. Von Seiten der klassischen Technik- und Naturwissenschaften,¹ die das Wissensmonopol zu Ernährungsthemen für sich beanspruchen, gab es bisher wenig Einsicht bzw. Anlass, sich mit kulturwissenschaftlichen Ansätzen auseinander zu setzen.² Im Rahmen dieses Artikels wird eine Verknüpfung zwischen kultureller und sensorischer Qualität am Beispiel von vergleichenden Untersuchungen zu Speisequark aus hofeigener und industrieller Verarbeitung hergestellt. Speisequark ist ein äußerst beliebtes Lebensmittel, das für viele VerbraucherInnen fast zu den Grundnahrungsmitteln gehört und sehr vielseitig zubereitet wird.³

Hintergrund der Untersuchungen

Die Generaldirektion Landwirtschaft der EU-Kommission förderte von 1996 bis 1999 ein Forschungsprojekt zum Thema „Hofeigene Lebensmittelverarbeitung in Europa“⁴ unter Beteiligung von insgesamt sieben EU-Ländern.⁵ Ziel des interdisziplinär angelegten Projektes war es, charakteristische Eigenschaften von Lebensmitteln aus hofeigener Verarbeitung im Vergleich zu industriell hergestellten Lebensmitteln unter Berücksichtigung des Verbraucherverhaltens zu untersuchen. Als Methoden wurden sensorische und semiologische Analysen sowie Verbraucherbefragungen angewandt. Nach einer Vorbesprechung mit den später beteiligten sechs Hofkäsereien fiel die Wahl auf *Speisequark*, da dieser von allen Milchprodukten einen guten sensorischen Vergleich mit Molkereiquark erlaubt und von vielen anderen landwirtschaftlichen Betrieben mit hofeigener Milchverarbeitung hergestellt wird.⁶ Hofeigene Milchverarbeitung ist in Deutschland eine Domäne von ökologisch arbeitenden landwirtschaftlichen Betrieben, die ihre Milchprodukte vorzugsweise in der Region vermarkten.

Kulturelle Qualität von Speisequark

Der Begriff „kulturelle Qualität“ von Lebensmitteln wird im Rahmen dieses Artikels in Anlehnung an Helmuth Plessner sowie Eva Barlösius, Roland Barthes und Umberto Eco definiert:⁷

¹ Ernährungswissenschaften, Lebensmittelchemie und -technologie und Verfahrenstechnik.

² Vgl. BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens, Weinheim/München 1999, 19f., 58f.

³ Vgl. Wertschöpfung auch bei Quark möglich, Milch-Marketing 1986, H. 2, 24; Die deutschen Haushalte kauften 1997 im Durchschnitt knapp 11 kg Quark ein. Im regionalen Vergleich liegt der Quarkkonsum im Nordwesten, Nordrhein-Westfalen und Saarland am höchsten, während er in Baden-Württemberg und Bayern am geringsten ist. CMA-Marktforschung: Regionale Konsumgewohnheiten – Eine Sonderauswertung auf Basis des CMA-Haushaltspanels '97, Bonn 1998, 11.

⁴ Hofeigene Lebensmittel: Dieser Begriff ist in Deutschland nicht geschützt. Im Rahmen des genannten Projektes ist das wichtigste Kriterium für die hofeigene Verarbeitung, dass die hierzu verwendeten Rohstoffe (z. B. Milch, Getreide) überwiegend von dem landwirtschaftlichen Betrieb selbst erzeugt werden. Darüber hinaus bildet der landwirtschaftliche Betrieb und der Verarbeitungsbetrieb eine funktionelle Einheit.

⁵ Irland, Schottland, Frankreich, Belgien, Portugal, Griechenland und Deutschland.

⁶ Vgl. WIRTHGEN, Bernd/MEIER-PLOEGER, Angelika/KALKKA, Edith: Rapport Final, Contrat FAIR1 CT95-0360, Agroalimentaire paysan européen, Universität Gh Kassel, Witzenhausen, Fachgebiet Agrarmarktlehre/Marketing 1999.

⁷ PLESSNER, Helmuth: Die Stufen des Organischen und der Mensch, Frankfurt a. M. 1981 (Gesammelte Schriften, Bd. IV); PLESSNER, Helmuth: *Conditio Humana*, Frankfurt a. M. 1983 (Gesammelte Schriften, Bd. VIII); BARLÖSIUS, 1999; BARTHESES, Roland: *Elemente der Semiologie*, Frankfurt a. M. 1981; BARTHES, Roland: *Mythen des Alltags*, Frankfurt a. M. 1985; ECO, Umberto: *Einführung in die Semiotik*, München 1994.

Essen beinhaltet für den Menschen sowohl eine *natürliche* Dimension – das natürliche Bedürfnis des Menschen sich zu ernähren, um zu überleben – als auch eine *kulturelle* Dimension, in der der Mensch selbst bestimmen muss, was für ihn gesund/nicht gesund oder essbar/nicht essbar ist, was für ihn gute/schlechte Lebensmittel sind.

Die kulturelle Qualität von Lebensmitteln besteht aus kulturellen Bedeutungen und historischen Ausprägungen von Sinnsetzungen. Lebensmittel besitzen in jeder Kultur einen Sprach- und Symbolcharakter, dessen Botschaft, d. h. kulturelle Bedeutung und Sinnsetzung mittels semio-tischer/semiologischer Analyse entschlüsselt werden kann.

Exkurs zur historischen Bedeutung von Milch und Milchprodukten

TEUTEBERG geht davon aus, dass die Wertschätzung der Milch als Lebensmittel in Deutschland vor dem Beginn der modernen Milchwirtschaft gering war. Die Milch stellte ein natürliches altes Lebensmittel und Heilmittel dar, welches unbehandelt konsumiert werden konnte. Auch die häusliche Verarbeitung der Milch durch die Hausfrauen bzw. Bäuerinnen schien ökonomisch nicht sonderlich interessant zu sein und genoss kein großes Ansehen.⁸ Bis zur ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden beispielsweise Quark und Sauermilchkäse in Deutschland fast ausschließlich für den Eigenbedarf in bäuerlichen Haushalten hergestellt.

Mit der Industrialisierung und Verstädterung setzte ein verstärkter Absatz von Sauermilchprodukten ein, der von staatlicher Seite unterstützt wurde, indem Sauermilchkäse als Volksnahrungsmittel angepriesen wurde.⁹ Ab etwa Mitte des 19. Jahrhunderts stiegen durch die Hygienebewegung die bakteriologischen Ansprüche an die Milch und es entstand das Leitbild einer „weißen, sterilen Milch“, welches sich auch gesellschaftlich durchsetzte. Diese Entwicklung kann anhand von milchwirtschaftlichen Lehrbüchern aus den 1930er Jahren veranschaulicht werden, in denen der *guten* Molkereimilch, die als „pasteurisierte Milch, modern, sauber, gesund“ galt, die *schlechte* Rohmilch mit den Eigenschaften „bäuerlich, schmutzig, krankmachend“ gegenübergestellt wurde.¹⁰ Diese historischen Sinngebungen der Milch spiegeln sich teilweise auch in heutigen Diskussionen zur Bedeutung der Milch wider.

Im Allgemeinen wird nach KARMASIN mit Milch „...Gesundheit, mit wichtigen Stoffen, die wir unmittelbar aus der Natur aufnehmen, mit dem Thema Mutter und Kind beziehungsweise mit Mütterlichkeit (verbunden) ...“. Es besteht der Glaube, dass eine gute Mutter ihrem Kind viel gesunde Milch gibt, wodurch mütterliche Liebe und Verantwortung gleichzeitig vermittelt werden.¹¹ Die „gefährliche, krankmachende“ Seite der Milch haftet – vor allem aus lebensmittelhygienischer Sicht – immer noch an Rohmilch und Rohmilchkäse, die überwiegend in kleineren Betrieben erzeugt und hergestellt werden und ein eher „bäuerliches Image“ besitzen.

Zur kulturellen Bedeutung von Speisequark aus hofeigener Verarbeitung aus Sicht der VerbraucherInnen

Lebensmittel besitzen kulturelle Bedeutungen, die den meisten VerbraucherInnen beim alltäglichen Konsum nicht bewusst sind.¹²

Method: Im Rahmen des genannten Forschungsprojektes wurden Diskussionen mit zwei Fokusgruppen mit VerbraucherInnen von hofeigenen Produkten durchgeführt.¹³ Voraussetzung für die Teilnahme war, dass die VerbraucherInnen hofeigenen Quark regelmäßig, d. h. mindestens einmal im Monat verzehren. Dabei handelte es sich um Speisequark aus hofeigener Verarbeitung (Fettstufe), der von

⁸ TEUTEBERG, Hans Jürgen/WIEGELMANN, Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, 164.

⁹ ROEB, Frank: Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800, Phil. Diss. Mainz 1976, 63.

¹⁰ FINK, Andrea: Von der Bauernmilch zur Industriemilch. Zur Entwicklung und Funktion der Qualitätsnormen bei Milch, Diss. Kassel 1991, 39ff.

¹¹ KARMASIN, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt, München 1999, 52–55; Vgl. auch LUPTON, Deborah: Food, the Body and the Self, London 1996, 27.

¹² Vgl. KROEBER-RIEL, Werner/WEINBERG, Peter: Konsumentenverhalten, München 1996, 542ff.; vgl. KARMASIN, Helene: Produkte als Botschaft, Wien 1993, 189ff.

¹³ Ergänzend wurde eine semiologische Analyse von Speiseverpackungen und -etiketten (hofeigen und industriell) durchgeführt, die im Rahmen dieses Artikels nicht vorgestellt werden kann.

ökologisch wirtschaftenden Betrieben hergestellt und in 500-g-Gläsern zu einem Preis von 4,20 DM angeboten wurde. Bei der Zusammensetzung der Gruppen wurde eine ausgeglichene Altersstruktur und Geschlechterverteilung angestrebt. Ziel der qualitativen Forschungsmethode war es, die Meinungen und Einstellungen einzelner TeilnehmerInnen sowie der ganzen Gruppe zum Thema „Speisequark aus hofeigener Verarbeitung“ zu erforschen. Die Methode hat den Vorteil, dass sich die Diskutanten gegenseitig zu detaillierteren Äußerungen anregen, so dass unbewusste Sachverhalte aktualisiert und auch spontane Reaktionen provoziert werden können.¹⁴ Die Diskussionen wurden auf Tonband aufgenommen, transkribiert und qualitativ ausgewertet.¹⁵

Resümee der Ergebnisse: Als wichtigste Eigenschaft von Speisequark aus hofeigener Verarbeitung kristallisierte sich in beiden Gruppen der *Geschmack*, d. h. die sensorisch wahrnehmbaren Eigenschaften heraus. Dieses Ergebnis wird durch eine repräsentative Untersuchung zu Lebensmitteln aus hofeigener Verarbeitung bestätigt.¹⁶ Die Beschreibung des Geschmacks fiel dabei allen Teilnehmenden sehr schwer. Zur Charakterisierung des Geschmacks von hofeigenem Quark schien es für die VerbraucherInnen einfacher zu sein, direkte Vergleiche mit Molkereiquark heranzuziehen und zu beschreiben, wie hofeigener Quark „nicht schmeckt“.¹⁷

Darüber hinaus schätzen die VerbraucherInnen bei Quark aus hofeigener Verarbeitung, dass er „fester“ sei als Molkereiquark und „nicht so wässrig“. Zum Flavour des hofeigenen Speisequarks wurde von ihnen eine „milde, wohlschmeckende Säure“ und „Frische“ erwähnt. Das Flavour¹⁸ wurde als „Urgeschmack“ oder als „unvergleichlicher Geschmack“ und der sensorische Gesamteindruck als „authentisch“ auch im Hinblick auf die hofeigene Herstellungsweise bezeichnet.

Die häufige Verwendung von Dichotomen, die die TeilnehmerInnen für die weitere Beschreibung von hofeigenem Quark benutzten, war in beiden Fokusgruppen charakteristisch für die Diskussion. Die zentralen Aspekte werden in Tab. 1 gegenübergestellt:

Die VerbraucherInnen im Alter von über 55 Jahre betonten mehrfach, dass hofeigener Quark „wie früher, wie zu Hause“ bzw. „so wie zu unserer Kinderzeit“ schmeckt. Dieser Vergleich weist auf einen historischen Aspekt der kulturellen Qualität des hofeigenen Speisequarks hin, der allerdings den älteren VerbraucherInnen vorbehalten bleibt. Die Verwendung von Glas mit seinem positiven Umwelt-Image als Mehrwegverpackung, das wissenschaftlich jedoch umstritten ist,¹⁹ scheint für die umweltsensiblen VerbraucherInnen die ideale Verpackung zu sein. Es symbolisiert für sie die erwünschte „Sauberkeit“ und „Transparenz“ und trägt für sie zur Produkt Ehrlichkeit bei. Kunststoffverpackungen werden hingegen von beiden Gruppen fast kategorisch für hofeigene Produkte abgelehnt.

¹⁴ BORTZ, Jürgen/DÖRING, Nicola: Forschungsmethoden und Evaluation, Berlin/Heidelberg 1995, 293-296; BEREKOVEN, Ludwig/ECKERT, Werner/ELLENRIEDER, Peter: Marktforschung. Methodische Grundlagen von praktischen Anwendungen, 2. neubearb. Auflage, Wiesbaden 1996, 96f.

¹⁵ BORTZ/DÖRING, 1995, 304ff.

¹⁶ WIRTHGEN, Bernd/SYLVANDER, Bertil/MELET, Irene: Verbraucherakzeptanz von Produkten aus hofeigener Verarbeitung, in: WIRTHGEN, Bernd/KUHNERT, Heike/BOKERMANN, Ralf (Hg.): Direktvermarktung und hofeigene Verarbeitung im In- und Ausland, Witzenhausen 1996 (Arbeitsberichte zur angewandten Agrarökonomie, Nr. 21), 93.

¹⁷ Vgl. KARMAVIN, 1993, 196.

¹⁸ Flavour: In Abgrenzung zu Geschmack ist Flavour „eine komplexere Sinneswahrnehmung im Mund, die die Sinneseindrücke auf der Zunge (Geschmack), die Aromen, die über den retronasalen Weg sowie die Sinneseindrücke, die über den Trigemini (Temperatur, Schmerz) wahrgenommen werden, miteinander kombiniert.“ HOSSENLOPP, Joseph: Le goût – décrire et analyser – arômes, textures, saveurs. Lexique, Paris 1995 (=1995a), 19; vgl. auch ISO 5492, 1992, 3, 7.

¹⁹ Nach einer Öko-Bilanz-Studie des Fraunhofer-Instituts, München gibt es keine „... eindeutige und umfassende Priorisierung eines Systemtyps für Frischmilch (Einweg oder Mehrweg)“ (Unter die Lupe genommen, dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft, 16, 1999, 706-708).

	<i>Hofeigener Speisequark</i>	<i>Molkereiquark</i>
<i>Geschmack:</i>	„wie in der Kinderzeit“, „wie zu Hause“, „authentisch“, „Ur-Geschmack“, „Eigengeschmack“, „fester“, „manchmal zu fest“, „nicht so wässrig“, „milde Säure“	„nichtsagend“, „schmeckt nach Gips“, „Molke setzt sich ab“
<i>Verpackung:</i>	„Glas ist schön“, „ästhetisch“, „sauber“, „bloß kein Plastik“	Kunststoffbecher ist suspekt; Befürchtung, dass Geschmack in das Produkt übergeht
<i>Herstellungsweise:</i>	hofeigen, handwerklich, „randvoll abgefüllt“ ⇒ „keine Schummelpackung“ persönlich	„maschinelle Verarbeitung einer Masse“ anonym, entfremdet
<i>Herkunft:</i>	„aus der Region“	---
<i>Preis:</i>	Je 500-g-Glas: 4,20 DM angemessen, „für guten Quark muss man was bezahlen“; aber: a) „für Großfamilien zu teuer“, b) abhängig von Verwendung	---
<i>Verwendung:</i>	Hauptsächlich zum Frühstück, aber auch zum Backen; als Nachspeise „zu schade, zu teuer“	„Für Masse, als Nachspeise, Massenquark, wird durch Geschmacksstoffe, z. B. Bananen ergänzt“
<i>Klassifizierung:</i>	<i>Gutes</i> Lebensmittel	<i>Schlechtes</i> Lebensmittel

Tab. 1: Dichotome Beschreibung von Speisequark durch VerbraucherInnen von hofeigenem Quark

Der genannte und umschriebene Begriff *authentisch* (griech.: echt, glaubwürdig, verbürgt) hat nach Meinung der Verfasserin eine Schlüsselbedeutung, um Speisequark aus hofeigener Verarbeitung zu charakterisieren. Er beinhaltet vor allem den Geschmack, aber auch die damit verbundene Produkt- und Produktionsqualität, die Verpackung, die regionale Herkunft, die ökologische Anbauweise und direkte Vermarktungsweise auf Wochenmärkten oder in Naturkostläden.²⁰ Die Kombination dieser Faktoren wurde in den Fokusgruppen lebhaft diskutiert und trägt zur hohen Wertschätzung des Produktes bei. Sie drückt sich zum Beispiel bei einigen KonsumentInnen in der ausschließlichen Verwendung „nur zum Frühstück“ aus. Für andere Speisen, z. B. Nachspeise ist er ihnen „zu schade“ bzw. „zu teuer“. Die Akzeptanz des höheren Preises für das hofeigene Produkt wird von einem Verbraucher zum Beispiel so erklärt: „Für guten Quark oder gutes Brot muss man was bezahlen. Die Nahrung hält uns gesund.“

Molkereiquark wird im Vergleich zu Hofquark mit tendenziell negativ konnotierten Beschreibungen charakterisiert. Nach Aussage einiger KonsumentInnen führt „die maschinelle Verarbeitung einer Masse zu einem nichtssagenden Massenquark, in dem nichts mehr drin sein kann. Für Nachspeisen muss er durch Geschmacksstoffe ergänzt werden.“ Darüber hinaus ist die Herstellungs- bzw. Verpackungsweise anonym bzw. suspekt, da „der Geschmack der Kunststoffverpackung im Milchprodukt wahrnehmbar ist.“ Obwohl die VerbraucherInnen der beiden Fokusgruppen hofeigenen Quark *verbal* bevorzugten, verwenden einige der VerbraucherInnen gleichzeitig Molkereiquark für bestimmte Speisen. Dadurch relativiert sich die negative Darstellung des *schlechten* Molkereiquarks in den beiden Fokusgruppen.

Kulturelle Ideale

Die KundInnen können beim Einkauf von hofeigenen Lebensmitteln die bäuerliche, regionale und natürliche Welt tatsächlich erleben und empfinden die Waren als ehrliche Produkte.²¹ Diese Welt ist überschaubarer und kommt dem Wunsch der VerbraucherInnen entgegen, die wissen wollen *wie*, *wo* und von *wem* das Lebensmittel hergestellt wird. Diese Welt wird nicht nur suggeriert, wie beispielsweise in der Werbung von Milchprodukten der Firma „Landliebe“, wo sie aus semiotischer Sicht auf

²⁰ Vgl. ALVENSLEBEN, Reimar v.: Emotionale Qualität der Produkte wird für Verbraucher künftig wichtiger, Ernährungsdienst 29, 1999, Nr. v. 17.04., 12.

²¹ Vgl. Ebd., 12.

der Zeichenebene begrenzt bleibt. Bei dem hier untersuchten Lebensmittel sind Zeichen (Verpackung, Gestaltung des Etiketts und Hinweise auf den Namen des Hofes, die Region, den ökologischen Anbau) mit dem bezeichneten realen Gegenstand (= hofeigener Speisequark) tatsächlich identisch und auf allen Ebenen stimmig, wodurch das Produkt als authentisch wahrgenommen wird.²²

Hinter diesen Verbrauchervorstellungen verbergen sich auch moralisch bedingte Werte, die *kulturelle Ideale* darstellen.²³ Kleineren Betrieben, die Lebensmittel regional und möglichst ökologisch herstellen und vermarkten, wird eine moralisch-verantwortlichere Gesinnung unterstellt. Sie erscheinen vertrauens- und dadurch glaubwürdiger als anonyme Industriebetriebe und Großkonzerne. Sie stellen *gute Lebensmittel* dar, die ihre Bedeutung auch dadurch erhalten, was sie *nicht sind*, nämlich industrielle Molkereiprodukte.²⁴ Sie stellen damit einen Gegenpol zu der industriell geprägten Marktkultur dar.

Sensorische Qualität von Speisequark

Die sensorische Qualität eines Lebensmittels setzt sich aus der Gesamtheit aller mit menschlichen Sinnen wahrnehmbaren Eigenschaften zusammen. Diese Eigenschaften können von geschulten Prüfpersonen in ihrer Intensität ohne hedonische Bewertung beschrieben werden.²⁵

Die Bedeutung der Sensorik²⁶ als Instrument in der Produktentwicklung oder Qualitätssicherung spielt in Deutschland im Gegensatz zu Frankreich, Großbritannien und den USA in der Ernährungswissenschaft und -wirtschaft bisher eine untergeordnete Rolle. Beispielsweise gibt es bei der Anwendung der bereits 1974 von Herbert Stone und Joel Sidel entwickelten Quantitativen Deskriptiven Analyse (QDA[®]), die dem aktuellen internationalen Forschungsstand der Profilanalysen entspricht, bisher nur wenige Forschungsergebnisse aus Deutschland.²⁷

Method: Im Rahmen des genannten Forschungsprojektes wurden an der Universität Gesamthochschule Kassel (GhK), Witzenhausen insgesamt acht Speisequarkproben, davon sechs aus hofeigener und zwei aus industrieller Verarbeitung, mit einem intensiv geschulten Panel²⁸ nach der QDA[®] bewertet. Als Grundprofil wurden zwölf sensorische Eigenschaften (Deskriptoren) von dem Panel erarbeitet, die die Proben charakteristisch beschreiben. Das Panel hatte bei den Tests die Aufgabe, die Intensität jeder sensorischen Eigenschaft mit Hilfe einer 5-stufigen Intensitätsskala zu bewerten.²⁹ Ziel der QDA-Methode ist es, Profile für Lebensmittel zu erstellen, um damit die sensorisch wahrnehmbaren Eigenschaften wie z. B. des Aussehens, der Textur und des Flavours sowohl qualitativ (= Eigenschaft) als auch quantitativ (= Intensität) zu bestimmen.³⁰

Für die sensorische Profilanalyse wurden die folgenden Arbeitshypothesen entwickelt:

Arbeitshypothese 1: Jedes Produkt aus hofeigener und industrieller Verarbeitung hat spezifische sensorische Eigenschaften, die es KonsumentInnen ermöglichen, sie voneinander zu unterscheiden.

Arbeitshypothese 2: Die sensorischen Eigenschaften von Speisequark aus hofeigener Verarbeitung unterscheiden sich von Speisequark aus industrieller Verarbeitung.

²² Vgl. KARMASIN, 1999, 206.

²³ Vgl. KROEBER-RIEL/WEINBERG, 1996, 548.

²⁴ Vgl. KARMASIN, 1993, 359.

²⁵ Vgl. HOSENLOPP, 1995a; HOSENLOPP, Joseph: L'évaluation sensorielle appliquée aux produits laitiers, Paris 1995 (=1995b).

²⁶ Sensorik: Sensorik ist die Bestimmung der Lebensmittelqualität mit Hilfe geschulter Sinne (Gesichts-, Geruchs-, Geschmacks-, Tast-, Temperatur-, Schmerz- und Gehörsinn) des Menschen, die eine Reproduzierbarkeit gewährleistet und deren Ergebnisse mittels festgelegter statistischer Verfahren ausgewertet werden, s. JELLINEK, Gisela: Sensorische Lebensmittelprüfung. Lehrbuch für die Praxis, Pattensen 1981, 3.

²⁷ STONE, Herbert/SIDEL, Joel L.: Quantitative Descriptive Analysis: Development, Applications and the Future, Food Technology 52, 1998, Nr. 8, 48-52; vgl. PIGOTT, J. R. (Hg.): Sensory Analysis of Foods, London/New York 1988. Vgl. STONE, Herbert/SIDEL, Joel L.: Sensory Evaluation Practices, San Diego 1992; HOSENLOPP, 1995b.

²⁸ Das Panel bestand durchschnittlich aus 7 Prüfpersonen. Ausbildung und Prüfung erfolgten entsprechend der DIN 10961: Schulung von Prüfpersonen für sensorische Prüfungen, Berlin 1996.

²⁹ Intensitätsstufen: 0 = nicht wahrnehmbar, 1 = sehr schwach, 2 = schwach, 3 = deutlich, 4 = stark, 5 = sehr stark.

³⁰ Vgl. DIN 10967 Teil 1: Profilprüfung, Berlin 1999.

Grundprofil von Speisequark

Deskriptoren	Aussehen	Flavour	Textur ³¹
	Körnig	Bitter	Fest
	Molke abgesetzt	Sauer	Sandig
	Rahmgelbliche Farbe	Aroma der Milchkulturen	Cremig
		Aromatyp: Joghurt	
		Ranzig	
		Andere Aromen	

Ergebnisse der sensorischen Profilanalyse

Arbeitshypothese 1: Für die untersuchten Speisequarkproben aus *hofeigener* Verarbeitung konnte die Arbeitshypothese 1 nur für einen Speisequark bestätigt und statistisch abgesichert werden.³² Dieser Quark unterscheidet sich signifikant von allen getesteten Produkten in den Eigenschaften *Aromatyp: Joghurt* und *sauer* (siehe Hofquark 2 in der folgenden Abbildung). Für die anderen hofeigenen Speisequarkproben konnten statistisch keine spezifische sensorischen Eigenschaften festgestellt werden, die es den KonsumentInnen ermöglichen, sie voneinander zu unterscheiden. Stellvertretend wird das Profil von Hof-Quark 1 dargestellt. Bei diesem Quark wurde im Durchschnitt die Intensität der *Festigkeit*, das *körnige Aussehen*, und das *Aroma der Milchkulturen* am stärksten bewertet. Die beiden *Molkereiquarkproben* haben aufgrund des gleichen Herstellungsverfahrens sehr ähnliche sensorische Eigenschaften, wodurch es für ungeschulte KonsumentInnen kaum möglich ist, sie von-

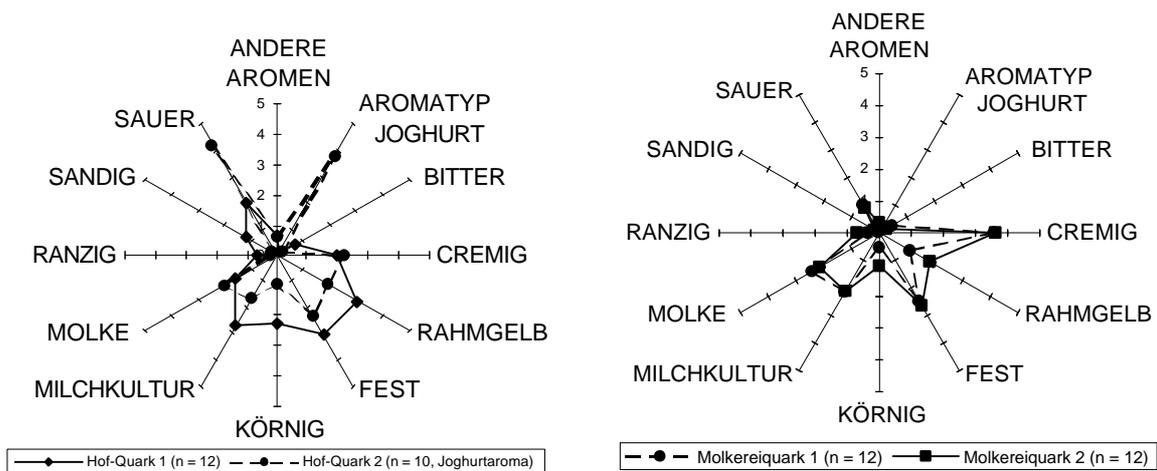


Abb. 1: Profile von Speisequark aus hofeigener und industrieller Verarbeitung

(Intensitätsstufen: 0 = nicht wahrnehmbar, 1= sehr schwach, 2 = schwach, 3 = deutlich, 4 = stark, 5 = sehr stark;
Abkürzungen: Milchkultur = Aroma der Milchkulturen; Molke = Molke abgesetzt)

einander zu unterscheiden. In der folgenden Abbildung wird die sensorische Ähnlichkeit veranschaulicht. Die Intensitäten der Eigenschaften *cremig* und *Molke abgesetzt* wurden in den Tests am höchsten bewertet, alle anderen Eigenschaften sind niedriger ausgeprägt. Die Arbeitshypothese 1 kann nicht bestätigt werden.

Arbeitshypothese 2: Quark aus hofeigener Verarbeitung wurde von dem Panel im Vergleich zu Molkereiquark in einem *sandigen* Mundgefühl und einem *saueren* und *bitteren* Geschmack signifikant stärker

³¹ Textur: „All the mechanical, geometrical and surface attributes of a product perceptible by means of mechanical, tactile and, where appropriate, visual and auditory receptors. The mechanical attributes ... are divided into five primary characteristics, i.e. hardness, cohesiveness, viscosity, springiness and adhesiveness. [...]“ ISO 5492: Sensory analysis – Vocabulary, First edition, 1992-01-15, 9.

³² Sensorische Unterschiede wurden mit dem Wilcoxon Vorzeichenrangtest – exakter Test festgestellt. Vgl. BORTZ, Jürgen/LIENERT, Gustav: Kurzgefasste Statistik für die klinische Forschung, Berlin 1998, 164ff.

bewertet. Hingegen ist er signifikant schwächer *cremig* als Molkereiquark. Für diese vier Eigenschaften kann die Arbeitshypothese 2 bestätigt werden.

Erklärungsmöglichkeiten: Diese typischen Eigenschaften sind insbesondere auf die technologischen Unterschiede des Sackquark- und Thermo-Quark-Verfahrens zurückzuführen.

Charakteristisch für die Herstellung von Speisequark aus hofeigener Verarbeitung ist die Verwendung von naturbelassener Vollmilch, die Pasteurisierung der Milch bis maximal 65 °C (30-32 Minuten Heißhaltezeit), eine langsame Säuerungsdauer von 16-21 Stunden (22 °C-26 °C) und insbesondere das Handschöpfen des Quarkbruches z. B. in Quarksäcke oder -tücher. Dieses handwerkliche Verfahren wird auch als Sackquarkverfahren bezeichnet.

Molkereiquark wird in Deutschland überwiegend nach dem Thermo-Quark-Verfahren industriell hergestellt.³³ Dabei sind folgende Verfahrensschritte kennzeichnend: Hoherhitzung der Magermilch (85 °C-95 °C; 5-15 Minuten Heißhaltezeit), Säuerungsdauer von 12-18 Stunden (27 °C-30 °C), Rühren der Gallerte (10 Minuten), Thermisieren des Bruch-Molkegemisches (60 °C-62 °C, 3-5 Minuten Heißhaltezeit), Abkühlung auf Separiertemperatur (40 °C-45 °C), Separieren von Quarkbruch und Molke mittels Quarkseparator,³⁴ sofortige Abkühlung (6 °C) und Zugabe von hoherhitzter Sahne zur Einstellung des gewünschten Fettgehaltes.

Nach rheologischen Untersuchungen von SENGE et al. liegt bei Thermo-Quark keine makroskopische Gelstruktur mehr vor, sondern eine Dispersion, da die bei der Säuerung aufgebauten Gelstrukturen auf Partikelgröße durch die Verfahrensschritte Rühren, Separieren und Pumpen mit hoher Druckbelastung zerstört werden.³⁵ Thermo-Quark kann deshalb rheologisch als „Paste mit einer sehr hohen Teilchenkonzentration“ bezeichnet werden. Darüber hinaus führt die Erhitzung zur Denaturierung der Molkenproteine und damit zur Erhöhung der Viskosität. Die größte Voluminosität (cm³/g) von Molkenproteinaggregaten besteht bei Temperaturen um 90 °C durch die verstärkte Einlagerung von Wasser. Aufgrund des Thermo-Quark-Verfahrens werden die untersuchten Molkereiquarkproben *cremiger* und schwächer *sandig* bewertet als die Hofkäsequarkproben.

Durch die Zugabe einer höheren Menge an Starterkulturen, die längere Säuerungszeit und die häufige Nachsäuerung im Glas nach der Abfüllung werden die untersuchten hofeigenen Speisequarkproben *saurer* bewertet als die Thermo-Quarkproben. Molkereiquark wird bei einem pH-Wert von ca. 4,7 thermisiert, wodurch das Wachstum der mesophilen Bakterienstämme eingestellt wird und eine Weitersäuerung praktisch unmöglich ist.

Eine ähnliche Erklärung gibt es auch für die Eigenschaft *bitter*.³⁶ Nach Ansicht eines Kulturenherstellers³⁷ kann ein *bitterer* Geschmack in Speisequark aus hofeigener Verarbeitung insbesondere durch die Proteolyse des Labenzym hervorgerufen werden. Während bei dem Thermo-Quark-Verfahren das Labenzym durch das Thermisieren bei 60 °C denaturiert wird, kann sich der Eiweißabbau im fertigen Speisequark fortsetzen und einen Bittergeschmack hervorrufen. Zur Wahrnehmung des bitteren Geschmacks muss angemerkt werden, dass das Panel in der Lage war, sehr niedrige Konzentrationen (0,05-0,1 g Koffein/Liter Wasser) wahrzunehmen, was bei ungeschulten VerbraucherInnen nicht vorausgesetzt werden kann.

Darüber hinaus kann eine beachtliche Heterogenität im Zeitverlauf innerhalb der hofeigenen Quarkproben aus ein und demselben Betrieb festgestellt werden. Sensorische Unterschiede können durch natürliche bedingte Schwankungen der Milchqualität (z. B. durch Fütterung) sowie durch das handwerkliche Herstellverfahren verursacht werden. Wird der Quarkbruch beispielsweise zu früh geschöpft

³³ WESTFALIA, Separator AG: Mündliche Mitteilung vom 03.02.1999, Oelde; Vgl. WEBER, Herbert (Hg.): Mikrobiologie der Lebensmittel: Milch und Milchprodukte, Hamburg 1996, 320.

³⁴ Funktion des Quarkseparators: Im Schwerfeld der Separatortrommel werden die spezifisch schwereren Eiweißteile und die spezifisch leichtere Molke getrennt. Dabei wird das Eiweiß an die Trommelwand geschleudert und bei einem Druck von 4-5 bar durch Düsen in einen Ringkanal gepresst, der um die rotierende Trommel gelegt ist. In diesem Ringkanal wird der Quark gesammelt und in einer Förderöffnung abgeführt. Vgl. WESSINGER, Ludwig: Fachkunde für Lebensmitteltechnologie – Milchverarbeitung, Regensburg 1981, 211ff.

³⁵ SENGE, Bernhard/Krenkel, Klaus/RINGER, Ch.: Rheologische Charakterisierung von Speisequark. Deutsche Milchwirtschaft 49, 1998, H. 2, 65-67.

³⁶ Die Hofquarkproben wurden mit den Intensitätsstufen (0) nicht bis (2) schwach *bitter* bewertet, während die Molkereiquarkproben (0) nicht bis (1) sehr schwach *bitter* beurteilt wurden.

³⁷ PEDERSEN, Per: Schriftliche Mitteilung vom 17.03.2000, Produktmanager der Firma Wisby, Niebüll.

oder zu früh nach dem Schöpfen abgefüllt, verbleibt mehr Molke im Quark, wodurch der Speisequark eine weiche Textur erhält. Beim Sackquarkverfahren ist es technisch kaum möglich, immer die exakt gleiche Festigkeit zu erzielen, da der Molkenablauf quantitativ nicht gut zu beherrschen ist.³⁸

Ist die „kulturelle Qualität“ in Lebensmitteln sensorisch wahrnehmbar?

Die Geschmacksbeschreibungen der VerbraucherInnen über 55 Jahren, die sich mit hofeigenem Quark sehr stark an den überwiegend angebotenen Sackquark aus ihrer Kindheit erinnert fühlen, können als „Träger kultureller Vergangenheit“ bezeichnet werden.³⁹ Das Produkt ist unmittelbar mit persönlichen Erlebnissen verknüpft, die Sicherheit vermitteln. Dies ist nicht verwunderlich, da der Essgeschmack, die Nahrungsmittelpreferenzen sowie kulturelle Werte einer Person von ihrer Sozialisation beeinflusst werden.⁴⁰

Die sensorischen Unterschiede zwischen den untersuchten Hof- und Molkereiquarkproben sind, wie die Ergebnisse des geschulten Panels zeigen, sehr groß und vor allem auf die unterschiedlichen hofeigenen Sackquarkverfahren und das industrielle Thermo-Quark-Verfahren zurückzuführen. Auch das stärker sandige und weniger cremige Mundgefühl ist eine Eigenschaft, die darauf hinweist, dass das Produkt weniger stark mechanisch bearbeitet ist als Molkereiquark. Ein weiterer sensorischer Unterschied ist bei Produktschwankungen festzustellen. Bei ein und demselben hofeigenen Erzeuger sind sie größer als bei Molkereiquark. Es stellt sich die Frage, ob diese Schwankungen für VerbraucherInnen ein *typisches* Merkmal von hofeigenem Quark sind, die ihn von der standardisierten Qualität des Molkereiquarks unterscheidet.

Da es sich bei Essen und Trinken um alltägliche Praktiken handelt, eignen sie sich hervorragend zur Bildung von Mythen.⁴¹ TANNER zieht in seiner Untersuchung zu Ernährungsmythen die Schlussfolgerung, dass „die Evidenz des Mythos [...] seit der Aufklärung nicht mehr in der ewigen Wahrheit und der gottgewollten Ordnung, sondern in der *Natur* [ruht]. Damit läßt [sich] vielleicht die paradoxe Parallelität von fortschreitender Industrialisierung des Ernährungssektors und zunehmendem Naturbewußtsein in Sachen Essen erklären.“

Aufgrund des Untersuchungsbeispiels kann für regelmäßige KonsumentInnen von hofeigenem Speisequark folgende Schlussfolgerung gezogen werden:

Der „authentisch“ bezeichnete Geschmack von Speisequark aus hofeigener Verarbeitung ist keine Wunschvorstellung der VerbraucherInnen, sondern konnte mittels Profilanalyse als intensiveres Flavour nachgewiesen werden. Darüber hinaus beinhaltet die kulturelle Qualität dieses in der Produkt- und Produktionsqualität als „authentisch“ wahrgenommenen Lebensmittels aus hofeigener Verarbeitung, dass es sich um ein *gesundes* und *gutes* Lebensmittel handelt. Die Wertschätzung des hofeigenen Lebensmittels wird dabei durch die Bedeutung, was es *nicht ist*, nämlich ein industriell hergestellter Quark mit einem schwächeren Flavour, gesteigert. Fazit: Die kulturelle Qualität kann, wie die Unter-

³⁸ MEISEL, Hans/ PROKOPEK, Dieter/SCHLIMME, E./WIETBRAUK, H.: Qualitätskriterien für Speisequark, Kieler Milchwirtschaftliche Forschungsberichte 40, 1988, 233-261, hier 237.

³⁹ TEUTEBERG, Hans Jürgen: Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks, in: WIERLACHER, Alois/NEUMANN, Gerhard/TEUTEBERG, Hans J. (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993 (Kulturthema Essen, Bd. 1), 103-136, hier 135.

⁴⁰ BARLÖSIUS, 1999, 109; KROEBER-RIEL/WEINBERG, 1996, 544.

⁴¹ TANNER, Jakob: Der Mensch ist, was er ißt. Ernährungsmythen und Wandel der Eßkultur, Historische Anthropologie 4, 1996, 399-419, hier 417f.

suchung gezeigt hat, von regelmäßigen KonsumentInnen von hofeigenem Speisequark tatsächlich sensorisch wahrgenommen werden.⁴²

Frau Edith Kalka ist zur Zeit in Burkina Faso tätig. Weitere Informationen und Rückfragen sind möglich unter: kalka@fasonet.bf

⁴² Für wichtige Hinweise zur kulturellen Qualität von Lebensmitteln danke ich Dr. Uwe Spiekermann.

Ästhetische Lernprozesse mit besonderer Berücksichtigung des Faches Hauswirtschaft

Helle Brønnum Carlsen

Hauswirtschaft – ein Fach voller Lernpotentiale

Die Hauswirtschaftslehre feiert in diesem Jahr ihr 100-jähriges Jubiläum an der Königlich Dänischen Schule für Erziehung. Ihr Gegenstand hat sich, wie alles andere auch, deutlich verändert: Abseits subjektiver Schwerpunktsetzungen waren es vor allem gesellschaftliche Veränderungen, die das Fach prägten und jeweils unterschiedlich begründeten. Die vielfältigen interdisziplinären Aspekte etwa, die das heutige Curriculum prägen, waren gewiss schon in früheren Zeiten angelegt, doch sicherlich nicht so klar akzentuiert wie heutzutage. Mit seiner Verankerungen in der Lebenssphäre erlaubt das Fach ein Erlernen wissenschaftlicher Themen, denn die Hausarbeit hat nun einmal unmittelbare Konsequenzen für den Konsum von Ressourcen, für die Umweltbelastung und die Nahrungsmittel. Das Fach berücksichtigt ferner in hohem Grade Fragen von Gesundheit und Lebensqualität, umgreift dadurch sowohl naturwissenschaftliche als auch ethische Gesichtspunkte. Zugleich aber ist das Fach stark praxisorientiert, besitzt eine wichtige handwerkliche Tradition, so dass der praktische Lernprozess stets Teil didaktischer Überlegungen für das Lehren sein muss. Hauswirtschaft hat seine Basis im Alltagsleben. Aus diesem Grunde spielen auch gesellschaftliche Aspekte sowohl technologischer als auch sozialer Art eine zentrale Rolle, wenn es um eine jeweils zeitgemäße Ausformulierung der Arbeitsgebiete des Faches geht. Mit seinem unmittelbaren Bezug zu den Sinnen, nicht zuletzt dem Geschmacksinn, ist das Fach schließlich aber auch Teil ästhetischer Lernprozesse. Sie werden nachfolgend im Mittelpunkt stehen.

Grunddefinitionen

Der vorliegende Beitrag wird versuchen zu bestimmen, was es mit dem Ästhetischem im Gegensatz zu anderen Lernformen des Faches auf sich hat. Kann die Hauswirtschaft oder allgemeiner Essen und Mahlzeiten in das eingebunden werden, was wir ästhetisches Feld nennen? Eine Schwierigkeit einer genauen Antwort liegt in der Sprache. Das Konzept des Ästhetischen wird nämlich mit zwei verschiedenen Bedeutungen und mit zwei völlig unterschiedlichen historischen Ursprüngen verwendet. Da ist zum einen die Verwendung als metaphysisches Wissen der schönen Künste mit einem auf die kontinentale Philosophie Kants und seiner Nachfolger zurückgehenden theoretischen Verständnis. Und da ist zum anderen die Verwendung als ein mit nicht begrifflicher Aktion und Realisation verbundenes Adjektiv. Sie ist eng verwoben mit dem Körper und den Sinnen. Es scheint offensichtlich, dass sich die Hauswirtschaft nach letzterem Verständnis selbst als ästhetisches Fach verstehen müsste. Der Inhalt dieses Ästhetischen ist bisher jedoch nur selten beschrieben worden. Und da Teile des künstlerischen Verständnisses von Ästhetik ebenfalls Erfahrungen mit den Sinnen behandeln, taucht ein verschwommenes und nicht sonderlich präzises Lernfeld vor uns auf. Genau hier aber will dieser Artikel für etwas mehr Klarheit sorgen. Denn ein weiterer Anreiz, um Konzepte zu erklären und zu definieren liegt sicher in der meist wirren und vielfach identischen Verwendung von praxisnahen Kulturwissenschaften und dem Ästhetischen.

Das Praxisnahe und die schönen Künste

Das Dänische Volksschulgesetz von 1995 schreibt fest, dass die Kulturwissenschaften ein wichtiges Element allgemeiner Erziehung sein sollen. Eine Zahl von Fächern, die seit längerer Zeit als praxisnahe Kulturwissenschaften bezeichnet wurden, sind durch die Bestimmungen des Dänischen Volksschulgesetzes nun als solche festgeschrieben worden. Zu dieser Gruppe zählen Fächer wie Graphische Kunst, Hauswirtschaftslehre, Textiles Werken, Sport, Musik und Tischlerei. Da stellt sich natürlich die Frage, was diese Fächer denn verbindet. Die Tatsache einer gemeinsamen Bezeichnung bedeutet nämlich noch lange nicht, dass „sie sowohl inhaltlich als auch formal als praxisnahe Kulturwissenschaft-

ten“¹ gelten können. Mogens Nielsen hebt zu Recht hervor, dass mit dem Begriff praxisnahe Kulturwissenschaften ein breites Spektrum verbunden wird, das von der Musik bis zum Textilen Werken reicht. Er sieht dies als Ausdruck der Illusion vom „umfassend-vielseitig kultivierten-erzogenen Menschens“, der sowohl das Intellektuelle wie das Manuelle erfasst.

Ich möchte im Folgenden die Wissenstypen herausarbeiten, die in den verschiedenen Aspekten der Vielseitigkeit enthalten sind. Vielseitigkeit ist für mich dabei eine Trias von (natur)wissenschaftlichen, ästhetischen und manuellen Denkformen, wobei der Artikel sich auf die beiden letzteren konzentrieren wird. Schon während der Verschmelzung von Praxisnähe und schönen Künsten wurde die Bedeutung einer Grunddefinition deutlich. Kirsten Fink-Jensen schlägt eine solche mit Bezug auf die schönen Künste vor. Diese versteht sie als das, was „aus einigen Eigenschaften auftaucht, wenn sie Lebewesen begegnen, ausgedrückt in verschiedenen symbolischen Sprachen.“² Demgemäß ist es wichtig, die Eigenschaften zu untersuchen, die die schönen Künste anregen. Mit einer solch breiten Definition lassen sich auch handwerkliche Fächer in den Kanon der schönen Künste einbinden. Allerdings löst sie nicht die Hauptfrage, was genau das Ästhetische umfasst. Ich werde daher nun die praxisnahen Künste verlassen – auch wenn sie teilweise mit dem Ästhetischen verbunden sind – und mich allein auf die Lernprozesse konzentrieren, die mit dem Ästhetischen verbunden sind.

Was sagt das Curriculum über das Ästhetische?

Bei der curricularen Festlegung von Ziel, Wissenskanon und praktischen Fähigkeiten des Faches Hauswirtschaft wird in Abschnitt 2 die Fähigkeit der Schüler „für sensorische und ästhetische Experimente“³ hervorgehoben. Die Bedeutung ästhetischer und kreativer Arbeit wird auch bei den Ausführungen über die Inhalte der Lehrmöglichkeiten erwähnt. Es wird also sowohl über eine ästhetische Wahrnehmung – welche Interpretationen und Überlegungen diese immer auch nach sich ziehen mag – als auch eine ästhetische Hervorbringung gesprochen, wobei letztere sowohl die Kenntnis der Handarbeit erfordert als auch ein Erkennen der damit verbundenen Kunstformen.

Es ist bemerkenswert, dass trotz dieser doppelten Erwähnung des Ästhetischen im Fach Hauswirtschaft praktisch keine Literatur der Hauswirtschaft existiert, die im Hinblick auf Essen und Mahlzeiten das ästhetische Feld mit Beispielen auslotet.⁴ Will man dieses erklären, so ist ein Grund wahrscheinlich der geringe Unterscheidungsgrad der verschiedenen Verwendungsweisen des Konzeptes des Ästhetischen. Es gibt eine eindeutige Tendenz in der klassischen Bevorzugung der Seh- und Hörsinne zu beharren. Wenn die körperlichen Sinne eingebunden werden, so geschieht dies in der Form des Tanzes, des Theaters oder anderer körperlicher Anstrengungen, so dass stets eine gewisse Distanz zu den inneren, den kreatürlichen Seiten des Körpers bleibt. Die Frage dieses Artikels wird daher zuerst und vorrangig sein: Kann Hauswirtschaft überhaupt als ein Fach verstanden werden, in dem vor allem der ästhetische Lernprozess vorherrscht oder vorherrschen könnte? Und wenn dies positiv beantwortet wäre, welche Konsequenzen könnte dies dann für das Lehren haben. Dazu gilt es erst einmal den Rahmen zu klären und die klassische Bedeutung des Ästhetischen von einem weiteren, mit den Sinnen verbundenen Konzept zu scheiden. Entsprechend werde ich nun Teile bestehender Kunsttheorien heranziehen, die uns helfen können, die Arbeitsformen festzulegen, die bei ästhetischen Lernprozessen inbegriffen sind.

Das klassische Verständnis des Ästhetischen

Die klassische, mit einer vorrangig und zuerst von Kant erstellten Metatheorie der Kunst verknüpfte Definition erklärt das Ästhetische im Rahmen einer Theorie des Schönen. Es vermittelt zwischen wissenschaftlichen Reflektionen über Wahrheit und moralischen Reflektionen über das Gute. Kant unter-

¹ NIELSEN, Mogens: Hvad skal vi med det praktisk musiske, Kvan 53, 1999, 7-15, hier 5.

² FINK-JENSEN, Kirsten: Stemthed – en basis for aestetisk learning. Det musiske i et livsfilosofisk lys, København 1998, 11.

³ Vejledning hjemkundskab, hg. v. Undervisningsministeriet, København 1995, 11.

⁴ So heißt es beispielsweise bei DROTNER, Kirsten: At skabe sig selv, Gyldendal 1995, 59, dass „wir im Gestalterischen, Musikalischen und Malerischen jeweils ‚expressive Formen‘“ haben und hebt dieses als verbindendes Element hervor. Im Alltag kreieren wir Ästhetisches dagegen „durch Inneneinrichtung, durch die Art unserer Kleidung, durch Handarbeit und Hobbies“ (Ebd., 125). Mag sein, dass Hauswirtschaft als integraler Bestandteil von Handarbeit gesehen wird – doch dadurch wird die eigentliche Mahlzeit als Form menschlichen Ausdrucks ausgeschlossen.

scheidet die schönen Künste von der Handarbeit, wenn er diese als illusionären, in sich selbst durchaus zweckvollen Weg ohne einen eigentlichen Zweck charakterisiert, die allerdings „eine Seelenverwandtschaft in Hinsicht auf das soziale Miteinander“⁵ verspricht.

Die gesamte moderne Kunsttheorie und die Mehrzahl der kontinentaleuropäischen Kunstphilosophen des 20. Jahrhunderts gründet auf diesem Verständnis des Ästhetischen. In seiner Einleitung zu Marcuse beschreibt Lars-Henrik Schmidt das Ästhetische sehr klar als eine Kunsterfahrung. Das hat Konsequenzen, „...präziser, die Vorstellung von Kunst als der Ort, wo die Welt auf ihre Gegenargumente trifft. Kunst kann eine revolutionäre Kraft sein, die ihre soziale Gebundenheit überschreitet und sich selbst von der gegebenen Realität löst. Kunst kann das Monopol der Realität durchbrechen und die Wahrheit aussprechen, die andernfalls ungehört bleibt. In dieser Weise durchbricht ein Kunstwerk immer die Gefahr eines hermeneutischen Abschlusses.“⁶

Diese Wahrnehmung des Ästhetischen als eine Kunsterfahrung macht es unmöglich, Essen, Mahlzeiten und andere Elemente des Faches Hauswirtschaft als ästhetische Ausdrücke oder Symbole zu verstehen. Der klassische Festlegung von Kunst als etwas Statischem, das von verschiedenen Personen zu verschiedenen Zeiten erfahren werden kann, kann teilweise jedoch durch den Parallelismus mit einem Musikstück begegnet werden. Die Musik ist festgeschrieben und wird doch in jeder neuen Aufführung neu interpretiert; in der gleichen Weise, wie ein Rezept für ein bestimmtes Gericht niedergeschrieben wird und doch immer wieder Gegenstand neuer Interpretationen dessen wird, der kocht. Aber trotz dieses überschreitenden Potentials können Mahlzeiten wohl kaum ein Verlassen der Realität für einen zweckfreien Sinn beanspruchen. Und genau hier sehe ich den Kern der ästhetischen Kämpfe zwischen den verschiedenen ästhetischen Fächern. Bestimmte Fächer mit Idealen in bestimmten Kunstrichtungen haben dieses Problem sicherlich nicht. Frede Nielsen betont, dass in den musischen Fächern der Punkt des Übergangs auf die ästhetische Seite der Erziehung erhalten bleiben sollte – ganz so wie er Marcuses Theorie des transzendierenden Aufgabe der Kunst versteht: „In diesem Schnittpunkt, in dieser bewusstseinsverändernden Funktion findet man die wahre Aufgabe der Kunst – die Möglichkeit neues Bewusstsein herzustellen und zu erfahren.“⁷

Ein erweitertes Konzept des Ästhetischen

Ein Grundproblem dieses Beitrages ist, dass wir traditionsgemäß Kunst und die ästhetische Dimension in eins setzen, wodurch die klassischen Begrenzungen von Kunst immer dann offenbar werden, wenn wir herausfinden wollen, welche Fächer, Themen und Menschen ästhetisch sind. Ich werde daher die Auswirkungen der Kunst für die Entwicklung eines normativen Kulturkonzeptes kurzfristig unbeachtet lassen und mich allein auf einige angewendete Definitionen des Ästhetischen konzentrieren, um deren Konsequenzen für ein Verständnis der Mahlzeit als ästhetische Ausdrucksform ausloten. Kirsten Drotner hebt – basierend auf einem kulturhistorischen Ansatz – hervor, welche Widersprüche entstehen, wenn auf der einen Seite Kunstwerke als die einzige Form ästhetischen Ausdrucks idealisiert werden und auf der anderen Seite Schule und Erziehung ein modernes Lehr- und Lernkonzept vertreten, in dem ästhetische Erziehung einen zentralen Platz einnimmt.⁸ Das Problematische der Kunst hebt auch Carl Johan Schnedler hervor, der eine leicht andere Klassifizierung vornimmt, die auf Sally Markovitz' Klassifizierung von den zwei Kriterien eines Kunstkonzeptes, dem ästhetischen und dem semantischen, gründet.⁹ Dadurch wird es möglich, auch der Handarbeit eine gewisse formelle ästhetische Qualität zuzuschreiben. Schnedler aber verwendet die ästhetischen Qualitäten als *Teil* der Kriterien für ein Kunstwerk. Meine Zielsetzung ist dagegen gewissermaßen verkehrt herum. Sie versucht, das Kunstwerk als Teil einer ästhetischen Praxis zu zeigen. Auf diese Weise kann die ästhetische Erfahrung ausgedehnt werden, um auch mit anderen als den klassischerweise als Kunst bezeichneten symbolischen Formen in Bezug gebracht zu werden.

⁵ KANT, Immanuel: Kritik der Urteilkraft, Oslo 1995 (norwegische Übersetzung), 185.

⁶ SCHMIDT, Lars-Henrik (Hg.): Det videnskabelige Perspektiv, Kopenhagen 1991, 460.

⁷ NIELSEN, Frede: Almen Musik-didaktik, Kopenhagen 1994, 94-95.

⁸ DROTNER, 1995, 125.

⁹ SCHNEDLER, Carl Johann: Personlig viden og handens arbejde, in: Praktisk Eksperimentel Undervisning, Århus 1997, 13-40, hier 27.

Kunst und Handwerk

Doch lassen Sie uns noch ein wenig länger bei Schnedlers klarer Problemformulierung verbleiben, die den Unterschied auch zwischen Kunst und Handarbeit betrifft. Durch die Nutzung von Markowitz' Konzepten wird es formal möglich, ein handwerklich hergestelltes Objekt als Kunst zu klassifizieren, da die formalen Ansprüche zu einem großen Teil auch im Handwerk erfüllt werden. Während aber die Arbeitsform der Kunst zu einer kontemplativen Anschauung ihres Inhalts führt, gründen die ästhetischen Qualitäten des handwerklich gefertigten Objektes auf der Übereinstimmung von Form und Gebrauchswert. Abermals stoßen wir hier an Kants Verständnis von Kunst als einer zweckfreien Anschauung ohne unmittelbaren Nutzen. Schnedler betont, dass genau wegen dieser vorherrschenden Fixierung auf das Kontemplative und dem dieser entsprechenden Verständnis handwerklicher Praxis und ihrer Betonung formaler Arbeit Probleme hervorgerufen werden.¹⁰ Sie bestehen sowohl allgemein als auch besonders im schulischen Stellenwert der praxisnahen Fächer.

Anschauung von Kunst kann jedoch zu einem Kunstkriterium führen, das Markovitz als semantisches beschreibt: Die Arbeit muss immer auch interpretiert werden. Das ist wichtig, denn so wird das Subjekt zum Angelpunkt der Praxis von Kunst. Und es ist diese interpretative Ebene, der semantische Charakter der künstlerischen Arbeit, die Handarbeit und sogar Handwerke nicht besitzen. Muss dies aber notwendig bedeuten, dass Handarbeit nicht ästhetisch ist? Keinesfalls. Das Ästhetische kann die Möglichkeit für Kunst enthalten, zugleich aber die Möglichkeit anderer sinnesbezogener Aktivitäten.

Anregungen für eine postmoderne Interpretation des Ästhetischen

Der ästhetische Aspekt postmoderner Gesellschaft muss umdefiniert werden, um auch in anderen außer dem künstlerischen Bereich zu greifen. Sowohl Kirsten Drotner als auch Hansjörg Hohn betrachten das Ästhetische immer auch als Teil zwischenmenschlicher Kommunikation.¹¹ Hohn begrenzt diese in Bezug zu anderen Kommunikationsformen: „Ich sehe das Ästhetische im Wesentlichen durch einen Komplex symbolischer Formen festgelegt, die ich grundsätzlich Sinnessymbole oder aber *Formsymbole* (unter Bezug auf Lorenzer) nennen würde. Die Grundlage für ästhetische Kommunikation ist dann Arbeit an der Form in einem weiten Sinne.“¹²

Nichts in dieser Definition beschränkt die Idee, dass Essen in bestimmten Situationen, zum Beispiel bei Mahlzeiten, ein ästhetisches Formsymbol sein kann. Natürlich könnte man den Begriff des Formsymbols spezifischer fassen. Doch Hohn bewahrt so die ästhetische Lernform, die er in Bezug zu Erfahrung setzt, als eine umfassende und komplexe, symbolisch herbeigeführte Wahrnehmung, die durch Arbeit an der Form geschaffen wird.¹³ Das bedeutet aber, dass die Formelemente keine unabhängigen Bedeutungsträger wie in der Syntax einer Sprache sind, sondern die wechselseitigen Relationen der Einzelelemente (Hohn nennt dies relationale Komplexität) bedeutsam sind.

Ein Geschmack kann nicht durch einen unabhängigen Träger von Meinungen eingefangen werden. Mit der Hilfe der Sprache ist es möglich, verschiedene Elemente zu beschreiben, so wie es etwa Sensoriker in ihren zunehmend ausgearbeiteten Sprachübungen zu tun pflegen. Die unmittelbare Erfahrung oder die Beziehung zwischen den individuellen Geschmackseindrücken wie sauer, süß, salzig, bitter oder knusprig, weich, hart, sanft kann nicht durch ein fertiges Vokabular beschrieben werden. In dieser Hinsicht ähnelt die vorliegende Definition des Ästhetischen Leibniz' klassischem „Ich weiss nicht“. Im Gegensatz zur klassischen Schule beschreibt Hohn, stark beeinflusst durch Habermas, das ästhetische Wissen als „weder subjektiv noch objektiv, sondern durch Interaktion und Relation“¹⁴. Das bedeutet, dass die ästhetische Erfahrungsform, die Erfahrung, erst in der ästhetischen Kommunikation hervorgerufen wird. Das ist bedeutsam für das Lehren, dessen Ziel es ist, Raum für ästhetische Erfahrungen zu geben sowie eine verbesserte ästhetische Kommunikation. Aber wie kommuniziert man nun ästhetisch?

¹⁰ Ebd., 29.

¹¹ DROTNER, 1995; HOHN, Hansjörg: Den estetiske erkendelsen, Kvan 53, 1999, 16-26.

¹² Ebd., 17.

¹³ Ebd., 29.

¹⁴ Ebd., 18.

Ästhetische Sprache und sensorische Symbole

Da die Erfahrung als ein Komplex von sensorischen Symbolen oder Formsymbolen definiert ist, muss das Ästhetische immer auch mit den Sinnen verbunden sein. „Durch Erfahrung entsteht das Wissen über den sensorischen Gehalt, die sensorische Struktur der Welt.“¹⁵ Dadurch wird es sogar einfacher mit Kant übereinzustimmen, der ausführte, dass das Ästhetische die Urteilskraft und nicht die Sinne als Richtlinie gebrauche.¹⁶ Wenn ich nun, wie Hohr, darauf beharre, dass das ästhetische Wissen ein anderes ist als das analytische, so gebietet es die Fairness darauf hinzuweisen, dass bestimmte Fächer, insbesondere die mit einem hohen Maß an Sinnesbezügen, als ästhetische benannt werden können. Das bedeutet natürlich nicht automatisch, dass diese Fächer erholsame, „entspannende Fächer“ sind, wie ich es unlängst von einem Schuldirektor hörte. Beide Wissensformen sind Bestandteil unserer Welt. Die Sprachen der Erfahrungsformen mögen unterschiedlich sein, doch zugleich sind sie beide notwendig für die menschliche Interaktion mit der Welt. Weil beide Wissensformen „von der konkreten sensorischen Interaktion mit der Welt, die wir mit anderen teilen abgeleitet sind“¹⁷, ist die Erfahrung nicht subjektiv, sondern interaktiv. Das hier nicht intensiver ausgeführte Problem der Geschmäcker besteht demnach nicht aufgrund seiner Subjektivität, sondern dadurch dass die Sprache, in der die Erfahrung kommuniziert wird, eine deutlich andere ist als die Form von Sprache, die diskursiv und analytisch ist und die in unserer Kultur als die einzige oder zumindest die wichtigste Form der Kommunikation gilt.

Schweigendes Wissen – ein vernachlässigter Teil des Kognitiven

Wir kommen damit näher an den Bereich des Wissens, der immer auch schweigendes Wissen umgreift. Bengt Molander definiert letzteres als Wissen, welches „in einer konkreten Situation gefunden werden kann und in den damit verbundenen Bewertungen. Das Körperliche ist zentral: der richtige Griff und die Intuition für das zu Tuende und dessen rechten Zeitpunkt.“¹⁸ Das mit dem schweigenden Wissen in westlichen Kulturen verbundene Problem ist das immer noch bestehende platonische Erbe, nach dem wahres Wissen (theoria) am höchsten zu bewerten ist, während einfache und direkte Fertigkeiten (techne) als gesellschaftlich eher untergeordnet angesehen werden. Durch Descartes führte diese Erbschaft zu einem Dualismus zwischen Mentalem und Physischem, das im Laufe der modernen Kulturentwicklung zu einer immer stärkeren Distanzierung vom Körper führte, so jedenfalls der Soziologe Norbert Elias. Es ist, so Schnelder, verhängnisvoll für das schulische Verständnis von Fächern und Lehrformen, dass die Schule immer noch vorrangig auf den unter anderem von Mogens Nielsen so bezeichnetem Wissen als Form von Feststellungen basiert; dem formulierbaren diskursiven und theoretischen Wissen also. Praxisnahe Fächer als Grundlage für schulische Projektarbeit an Grundschulen sieht man immer noch selten. Das liegt aber nicht allein in der Befangenheit vieler im dualistischen Denken, sondern auch an dem mangelnden Engagement für eine schulische Ausbildung, die den Schülern auch praktisches Wissen vermittelt. Mogens Nielsen nennt dieses auch Vertrauenswissen. Beide Wissensformen sind eng mit Lebensprozessen verbunden, die nicht in einer diskursiven Sprache, sondern in sensorischen Symbolen ausgedrückt werden können. Mit Hohr kann man sagen, dass sie mit der ästhetischen Erfahrung verbunden sind, verstanden als einer unabhängigen Erfahrungsform mit einem in Raum, Zeit und Bildern verankerten Kommunikationscode, in dem Symbole verwandt werden, deren Ausprägung unmittelbar mit dem Inhalt verbunden ist. Mari Sorri hat ein System ausgearbeitet, um schweigendes Wissen als Teil einer kognitiven Dimension zu beschreiben.¹⁹ Hier erscheint schweigendes Wissen nicht als etwas dem expliziten Wissen Untergeordnetes, sondern „als fundamentaler als explizites Wissen. Wir können mehr wissen als wir sagen und können schweigen, ohne in unserer Aufmerksamkeit gegenüber den Dingen nachzulassen, die wir vielleicht nicht benennen können.“²⁰

¹⁵ Ebd., 21.

¹⁶ KANT, 1995, 185.

¹⁷ HOHR, 1999, 22.

¹⁸ MOLANDER, Bengt: Kundskapers tysta och tystade sidor – et försök till översikt, Nordisk Pedagogik 1990, H. 3, 101.

¹⁹ SORRI, Mari: The body has reasons: Tacit knowing in thinking and making, Journal of the Aesthetic Education 28, 1994, H. 2, 15-26.

²⁰ SCHNEGLER, 1997, 22.

Untersuchungskriterien

Mari Sorri (und Schnedler) gründen ihre Modelle auf Polanyis Kognitionstheorie, in der die kognitive Dimension als Ergebnis des Wechselspiels zwischen Aktivität und Aufmerksamkeit erscheint (s. Abb. 1). Dies überwindet die klassische Zweiteilung von Geist und Materie. Die kognitive Dimension zeigt ein schweigendes Wissen, welches dem Spannungsfeld zwischen körperlicher Aktivität und beiläufiger Aufmerksamkeit entspringt und nicht einfach einer begrifflicher Präzision folgt. Körperlicher Aktivität muss die gleiche Aufmerksamkeit gegeben werden wie ihrem Gegenpol, der begrifflichen Aktivität, denn sie ermöglicht Urteile und Bewertungen. Die zwei Formen der Aktivität, die nie in ihrer reinen Form vorkommen, haben jeweils ihre eigenen Kriterien für Bewertungen und Urteile.

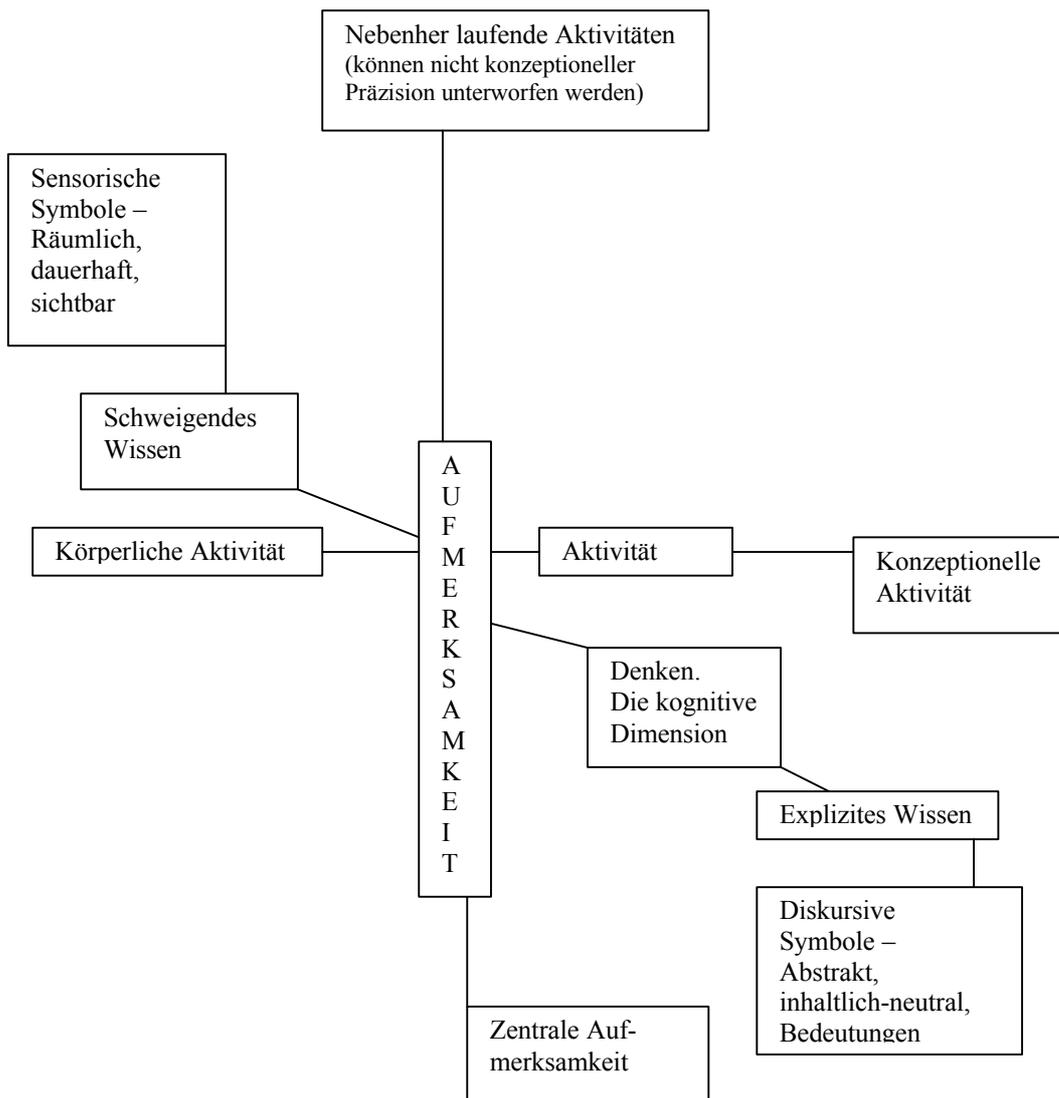


Abb. 1: Schweigendes Wissen – Eine Erweiterung der kognitiven Dimension (Fortentwicklung von SORRI, 1994).

Schweigendes Wissen ist ein integraler Bestandteil von körperlicher Aktivität und kann daher nicht von Praxis abschieden werden. Es ist daher notwendig, etwas zu zeigen, durch Praxis zu lernen. Daher ist der Lernprozess auch in größerem Maße mit „Autoritäten“ verbunden, Personen also, die gezeigt haben, dass sie über praktische Erfahrungen verfügen, die eine vorgegebene handwerkliche Aufgabe meistern können. Das Kriterium für schweigendes Wissens gründet auf einer Art von gemeinsamer Autorität. Diejenigen, die in einer bestimmten Zeit und an einem gegebenen Raum ein Wissen der

Praxis haben, werden in der Lage sein, Urteile zu formulieren, die ein gewisses Maß an Übereinstimmung erzielen werden. „Auf diese Art wird schweigendes Wissen durch individuelle Glaubwürdigkeit und die Beurteilung als Mitglieder einer breiteren Gemeinschaft von Arbeitenden vermittelt.“²¹ Wenn man aufhört, Mitglied einer Gesellschaft zu sein, das bereit ist einen Standpunkt zu vertreten und schweigendes, in symbolischen Formen ausgedrücktes Wissen einzuschätzen, so riskiert man, dass das aktive Wissen nicht mehr länger einen gemeinsamen Handlungsraum besitzt. Aktives Wissen kann nur in der Praxis bewahrt werden. Hier kommen übliche Bewertungs- und Urteilkriterien mit ins Spiel. Wenn Praxis vernachlässigt wird, werden alle Dinge sinnlos und Uniformität wird zu einer bedrohlichen Gefahr; wie wir dies beispielsweise schon deutlich in gewissen Feldern unserer Ernährungskultur sehen. Auf der anderen Seite ist Praxis jedoch nicht ausreichend, um ästhetische Erfahrung und Lernprozesse erklären zu können. Das beigefügte Modell für schweigendes Wissen erklärt die individuellen Lernmöglichkeiten innerhalb verschiedener kognitiver Strukturen. Doch die Handlungen des Einzelnen sind nicht ausreichend, um das Ästhetische zu erklären, welches gerade im Zusammenspiel mit der Gesellschaft gegenwärtig ist. Praxis muss in einer sensorischen symbolischen Interaktion eingebunden sein, die durch Reflexion zur ästhetischen Wahrnehmung wird.

Die ästhetische Interaktion als Beginn des ästhetischen Lernens

Von nun an werde ich Hauswirtschaft, Essen und Mahlzeiten als ästhetisch im Sinne des bisher gearbeiteten kommunikativen Verständnisses interpretieren. Dabei werde ich dabei bleiben, dass die verwandte Kommunikation nicht auf diskursiven und analytischen sondern auf anderen symbolisch generalisierten Erfahrungsformen gründet. Die ästhetische Interaktion (verstanden als Mittler zwischen gesellschaftlichen und geistigen Prozessen) entsteht aus der Vermittlung von sensorischen symbolischen Bedeutungssystemen der Kultur und der Erfahrung der Einzelnen (s. Abb. 2). Das Modell sollte in seiner Gesamtheit gelesen werden, da keine der vier Richtungen allein ausreicht, jedoch auf Elemente der ästhetischen Wahrnehmung hinführt, die im Zentrum gesammelt sind und der Reflexion bedürfen. Auf der anderen Seite darf man jedoch – als Teil eines ästhetischen Lernprozesses – keine der einzelnen Aktivitätsformen ignorieren²², die alle integrale Teile der ästhetischen Interaktion sind. Wenn wir über Lehren und gemeinsame Erfahrungsräume sprechen, dann denke ich an den Mangel an ästhetischen Ausdrucksmöglichkeiten, den viele Kinder empfinden. Dabei meine ich nicht den Mangel an bestimmten Formen des ästhetischen Ausdrucks, sondern dass Schüler vielfach nicht gelernt haben, ihre Aufmerksamkeit etwa auf ihre Geschmacksknospen zu konzentrieren. Dabei hat sich ihre Wahrnehmung nicht grundsätzlich verändert, sondern sie kommen nicht klar mit bestimmten Geschmacksvorlieben, die vielleicht nie gefordert worden sind. Schüler, die während eines Großteils ihres Lebens etwa den uniformen Geschmack getrockneten Thymians, bestimmter Würzen und Zucker eines Fertiggerichtes kennengelernt haben, dürften Schwierigkeiten haben, zu experimentieren, kreativ zu sein und Herausforderungen hinsichtlich der verschiedenen vielfältigen Formen anzunehmen.²³ Wir
 idern
 nbol-
 inter-

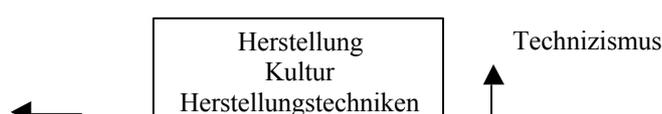


Abb. 2: Ästhetische Interaktion als Grundlage für ästhetisches Lernen

Ein ästhetische Erfahrungsraum und dessen Folgerungen für die Praxis

Schulisches Lernen kann einen ästhetischen Erfahrungsraum planen, so dass gemeinsame ästhetische Experimente einen Startpunkt für weiteres Lernen bieten können. Dies kann in der Form einer vielfältigen Herausforderung der Fähigkeiten der Schüler für Erfahrungen und dem Verständnis von Form erfolgen. Sie erhalten so bessere Werkzeuge, um die Formsprache einer Kultur zu interpretieren und ihre eigenen Erfahrungen zu verstehen.

Ebenso wie der Mangel an umfassenden Sinnen durchaus vorteilhaft in die Erziehungsbemühungen einbezogen werden kann, gilt es zu bedenken, dass viele Schüler kaum praktisches Wissen haben, wie man es in verschiedenen Lebenslagen findet. Das als schweigendes Wissen in der Handarbeit enthaltene Denken steht dann in der Gefahr, nicht Teil des Lernprozesses der Schüler zu werden und nicht zu konkretem Tun zu führen, einer mit schweigendem Wissen verbundenen Forderung. Kirsten Drotner spricht in diesem Zusammenhang von der immanenten Opposition zwischen den schaffenden Techniken des Einzelnen und den kulturellen Techniken.²⁴ Und sogar Kant schrieb einen kurzen Kommentar über den Mangel der Erziehung beim Verstehen technischer Fertigkeiten: „Ohne diesen Mechanismus würde der Geist, der, wie in der Kunst, frei sein und die Arbeit selbst inspirieren muss, nicht einmal einen Körper haben und sich vollständig verflüchtigen. [...] Dies ist der Erinnerung wert, weil viele moderne Pädagogen denken, dass sie freie Kunst am Besten durch Absehen von allem Zwang und der Transformation der Arbeit in reines Spiel vermitteln können.“²⁵

Auch Drotner versteht den Mechanismus, den ich in Abb. 2 als das individuelle Wissen von Herstellungstechniken in einer Kultur benannt habe, als eine wichtige Vorbedingung von Kreativität.²⁶ Diese sollte ästhetischer Produktion ihre Form geben und ohne Wissen um Techniken ist es unmöglich, kreativ zu sein. Auf der anderen Seite zeigt Drotner, dass Kreativität ein inneres Rohmaterial benötigt, eine Fantasie, die in Bildform Realität breiter und in facettenreicher versteht. Genau dieses Fantasie wird durch das Arbeiten der Schüler in einem ästhetischen Erfahrungsraum gestärkt und entwickelt. Zugleich ermöglicht sie ästhetische Erfahrungen und ein Verstehen der Form. Doch auch Fantasie bedarf gewisser Techniken, durch die sie ausgedrückt werden kann. Lernen erfordert daher praktische handwerkliche Arbeit. Viele Schüler haben beispielsweise nie in einer Küche gearbeitet, bevor sie sie zum ersten Mal in einer Schule betreten. Schnedler betonte daher, dass es notwendig für die Erlangung aktiven Wissens sei „zu üben und zu versuchen, Teile in eine Gesamtheit einzubinden, um diese überhaupt erst zu ermöglichen.“²⁷

Ästhetische Lernprozesse müssen daher, so lange wie sie sowohl Praxis als auch Erfahrung bedenken, praktische Übungen beinhalten, um es so zu ermöglichen, einen gemeinsamen Raum für schweigendes Wissen und ihre Codes in Form sensorischer Symbole zu schaffen.

Haushaltswissenschaft als ein ästhetisches Subjekt: Einige Konsequenzen

Will man einen Ansatzpunkt für didaktische Überlegungen über einen ästhetischen Lernprozess finden, so bietet sich ein Modell an, das die Erfahrungen der Schüler und die sensorischen Symbolbedeutungen der Kultur einander gegenüberstellt. Dabei könnten Mahlzeiten als Träger dienen, denn sie umgreifen in doppeltem Sinne eine bewusste Formarbeit. Es gibt nicht eine, sondern viele Formsprachen der Kultur, die die Schüler mit all ihren Voraussetzungen begegnen. Ich will hier auf diesen Punkt nicht weiter eingehen. Wichtig an dem Modell ist erstens, dass es eines für den ästhetischen Lernprozess im Ganzen ist, das keine sozialen Modelle für eine Kulturanalyse enthält. Zweitens verfügt jedes soziale System zu spezifischen Zeiten und Räumen über gemeinsame Erfahrungsräume, wo es absurd wäre über einen bestimmten Lehrtyp oder gemeinsames Lernen zu diskutieren.

Bei der Mahlzeit wird die gemeinsame Kommunikation über andere Dinge vermittelt. Dies hat große Bedeutung für die ästhetische Interaktion im Fach Hauswirtschaft. Die einzelnen Lebensmittel sind häufig Gegenstand von Techniken, die sie zu Essbarem, zu Essen transformieren. Dieses wird zu einer Mahlzeit zusammengefügt, die in ihrer gesamten Form eine komplexe Ganzheit ausdrückt, in der nicht

²⁴ Ebd.

²⁵ KANT, 1995, 184.

²⁶ DROTNER, 1995, 69.

²⁷ SCHNEDLER, 1997, 17.

ein einziges Teil herausgelöst werden kann, ohne die Kommunikation zu verändern. Ästhetisches Lernen muss daher die technischen Fähigkeiten der Schüler mitbedenken, ebenso die Erfahrungen, über die sie selbst kommunizieren wollen bzw. die sie haben und in den ästhetischen Beziehungen erhalten. Zu bedenken ist auch die sich hierin ausdrückende Formsprache der Gesellschaft. Das sind sämtlich nur Beispiele für ästhetische Interaktion im Rahmen der Hauswirtschaft, auch andere könnten genannt werden. Bedenkenswert ist nicht zuletzt auch die Konsequenz ästhetischen Wissens, die Ricoeur hervorhebt.²⁸ Nach seiner Meinung blickt ästhetisches Wissen einerseits zurück und ist so wichtig für die Selbstverortung des Einzelnen in einem kulturellen und mythologischen Sinne. Andererseits aber blickt es nach vorn, ermöglicht utopisches Denken von einem besseren Leben und enthält so Handlungspotential. Hohn sieht deshalb in der Ästhetik eine Grundlage ethischen Ausdrucks.

Essen, Lebensmittel und Mahlzeiten als ästhetische Ausdrucksformen

Bedeutet dies nun, dass allein bei Mahlzeiten das Ästhetische Diskussionsgegenstand der Hauswirtschaft ist? Da die ästhetische Kommunikation mit der Erfahrung sensorischer Formsymbole verbunden ist, muss es auch möglich sein, über die ästhetische Erfahrung eines Teiles der Nahrung, etwa eines Lebensmittels, zu sprechen. Ein Beispiel hierfür ist das Brot, wobei ich den Leser allerdings bitten möchte, den gesamten metaphorischen Komplex der Symbole zu ignorieren, der mit Brot als sexuellem Bild verbunden ist. Der Geruch des frisch gebackenen Brotes; das Geräusch des hohlen Raumes, wenn an die Unterseite eines solchen Brotes geklopft wird, welches verdeutlicht, dass der Teig aufgegangen ist; die Ansicht eines sanft geformten Brotes mit einer wohl gebackenen goldbraunen Kruste; das (taktile) Gefühl einer Mischung von etwas Knusprigem, Sanftem und leicht Elastischem; all dies zusammen mit dem durch Zutaten und Kneten entstandenen Geschmack – all dies kann einen ohne nähere Beschreibung in eine gewisse „Stimmung“ bringen.²⁹

Dieses Lebensmittel verdeutlicht die sensorische Komplexität und Kontinuität die Hohn als die

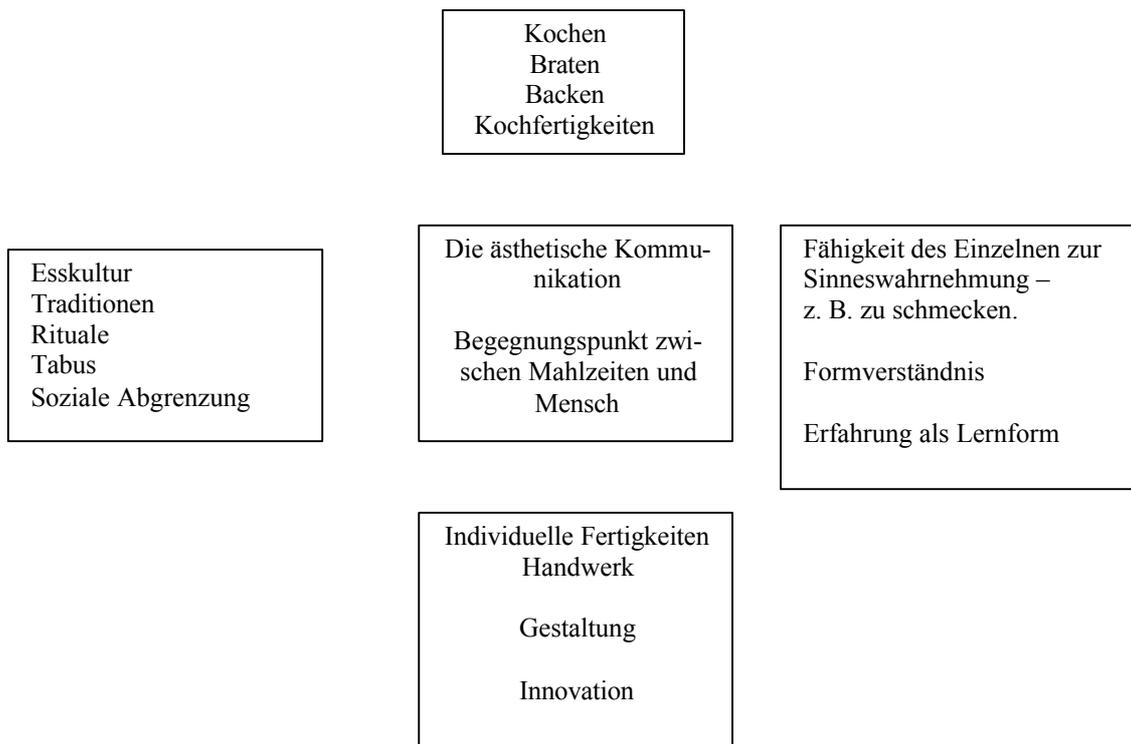


Abb. 3: Ästhetische Kommunikation
(Fortentwicklung von HOHR, 1994).

²⁸ Vgl. HOHR, 1999, 24.

²⁹ FINK-JENSEN, 1998, 28.

³⁰ HOHR, 1999, 21.

Im Grunde ist das Ästhetische geschaffen und vorsätzlich geplant. Dies meint jedoch nicht einen Korb mit schön arrangierten Gütern, den der Lehrer ausgesucht hat, um ihn vor der Klasse zu leeren. Der Versuch, einen ästhetischen Raum zu schaffen, kann nicht als ästhetischer Ausdruck verstanden werden. In gleicher Weise liegt dem Warenarrangement in Supermärkten eine ästhetische Kommunikation zugrunde. Sie hat zweifelsohne ästhetische Intentionen bzw. eine Formsprache, die kritische und aktive Konsumenten zu dekodieren lernen. Das Geschaffene und vorsätzlich Geplante sollte in einem weiten Sinne verstanden werden, so wenn etwa ein natürliches Phänomen seinen logischen Status wechselt. Spargel, Rhabarber, Erbsen, neue dänische Kartoffeln, Erdbeeren und ältere Blumen sind alle natürliche Phänomene, die ihren logischen Status verlieren, wenn sie alle gemeinsam in einem Einkaufskorb liegen. Dort werden sie zu einem ästhetischen Ausdruck, der vielleicht Frühsommer, Kraft, Saftigkeit, Geschmack, Sonnenschein und im Gedächtnis verborgene Erinnerungen – erfreulich oder widerwärtig – symbolisiert. Schon hier wird die unbeschreibliche Natur der Formsymbole bewusst. Gewiss gibt es Ausformulierungen von in den Formsymbolen verwobenen Gedanken, doch diese drücken sie nicht in Gänze aus. Sie können nicht in einer diskursiven Sprache eingefangen werden, entsprechend oft bedient sich ihrer die Erinnerung, sind sie meist von den Nahsinnen getragen.³¹

Die Mahlzeit als ästhetische Kommunikation

In der Mahlzeit, die definitionsgemäß vollständig vom Menschen geplant und geschaffen ist, liegt die Möglichkeit einer ästhetischen Kommunikation. Die Mahlzeit ist die äußerste Praxis einer größeren Zahl von Praktiken, die nicht notwendigerweise die gleiche Sprache sprechen. Diese bringt gewisse Schwierigkeiten mit sich, zum Beispiel, wenn man die Ernährungswissenschaft eine Mahlzeit anrichten lässt, deren Botschaft verstanden und beantwortet sein soll. Damit wird die Wichtigkeit von Mahlzeiten als bedeutungsvoller Akt der Nahrungsaufnahme nicht gemindert, doch diese kann nur im Rahmen ernährungswissenschaftlicher Deutungen analysiert werden und nicht in Bezug auf andere Deutungen, die gemäß eines ästhetisch ansprechenden Mahles rekonstruiert werden müssten. Das hat Folgen für die Lehre der Hauswirtschaft. Sie muss natürlich die Bestandteile der Mahlzeit analysieren, doch zugleich nicht vergessen, dass die jeweilige ästhetische Kommunikation eine wichtige Frage des Lernens sowohl des Einzelnen als auch seiner Lebensumgebung bildet. Zu untersuchen bleibt, wie das analytische Wissen anderer Praktiken eine Bedeutung für die ästhetische Kommunikation gewinnt. Auch die Grenzen ästhetischer Kommunikation bleiben Forschungsaufgabe. Brauchen Mahlzeiten einen bewussten Boten um ästhetisch zu sein? Und was ist mit den Rezipienten? Sollte eine ästhetische Wahrnehmung bestehen, um eine ästhetische Kommunikation hervorzurufen?

Das Potential der Mahlzeit

In der Einleitung habe ich geschrieben, dass Essen und Mahlzeiten kein Gegenstand einer Diskussion über Kunst sein sollten, denn in diesen Rahmen gehören sie nicht. Stattdessen habe ich – in Anlehnung an Hohn und Drotner – ein anderes Verständnis des Ästhetischen als ein erfahrungsbezogenes Wissen vorgestellt, das nicht in einzelne Konzepte eingepfercht werden kann. Dadurch konnte das Konzept des Ästhetischen so ausgeweitet werden, dass sowohl Kunst als auch andere sensorische symbolische Ausdrücke der Kultur (inklusive Essen und Mahlzeiten) darin enthalten sein können. Dies geschah jedoch nicht mit dem Ziel, Essen plötzlich als eine Kunstform zu vermarkten, so dass ich mit dem Potential der Mahlzeit schließen möchte. Eine Erziehung, in der alle fünf Sinne sinnvoll angesprochen werden, kann Lernprozesse ermöglichen, die den Einzelnen sowohl als ästhetischen Rezipienten als auch als kreativ Tätigen ausbilden helfen. Versteht man die Verankerung des Ästhetischen im Ethischen, Sozialen aber auch Handwerklichen, so wird man auch die Formen postmoderner Selbstinszenierung verstehen, die gegenwärtig nicht zuletzt in Mahlzeiten kultiviert wird. Kult, wie etwa das Erscheinen schnell sprechender TV-Chefs mit vielfach gefärbtem Haar oder die Bedeutung, sagen zu könne, man habe Sushi mit gebratenen Papayas im wichtigsten Trendrestaurant der Stadt gegessen; dies ist nur die Oberfläche eines wachsenden Ästhetizismus, der nicht die in Abb. 2 erwähnten Handlungsformen in eine ästhetische interaktionsartige Reflexion symbolischer Formen überführt. Einer Reflexion, die auch zu einem soziologischen und kulturellen Verstehen der ästhetischen Kommunika-

³¹ Das meistbekannte und klassische Beispiel ist sicherlich Marcel Prousts Erinnerung in „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“, die eng verbunden mit dem Geschmack eines in Zitrontee getauchten Madeleine-Gebäckes.

tion führt. Ich wage zu behaupten, dass die ästhetischen Lernprozesse, in denen Arbeit sowohl hinsichtlich Form als auch Inhalt in einer erfahrungsgeleiteten Interaktionsform ausgeführt wird, weiter reichen kann als allein unbeschreibliche Wissensindrücke einer symbolischen Form zu geben. Sie können – ohne dass ich ihnen dadurch den Status von Kunst zubilligen mag – über sich hinaus weisen und eine Welt zeigen, wie sie sein sollte. Mahlzeiten enthalten als eine subjektive ästhetische Formsprache in sich selbst die Essenz zum Wandel und zur Versöhnung. Sie können so zeigen, wie es sein könnte. Mahlzeiten enthalten mit ihrer tiefen orchesterartigen Atmosphäre die Möglichkeit sowohl für das Vorhersagbare als auch des Unvorhersehbaren. Ähnlich wie die Kunst der mündlichen Erzählung, die nicht als eine Kunst verborgen werden kann, ohne ihren formalen und wissensbezogenen Charakter zu verändern, können Mahlzeiten und ihre symbolischen Formen faszinieren, denn sie sind immer gleich und doch immer wieder neu.

(Unter Rückgriff auf den dänischen Originaltext aus dem Englischen übersetzt von Uwe Spiekermann)

Helle Brønnum Carlsen promoviert zur Zeit an der Danmarks Laererhøjskole in Kopenhagen.

Propheten und Apokalyptiker Ein Rückblick auf die Diskussion über grüne Gentechnik im späten 20. Jahrhundert¹

Uwe Spiekermann

Die Gentechnik gilt heutzutage als Schlüsseltechnologie des 21. Jahrhunderts. Doch auch nach fast zwei Jahrzehnten intensiver wissenschaftlicher und öffentlicher Debatte herrscht kein Einvernehmen darüber, ob man die Schlüssel nutzen soll, um die Türen in Gänze zu öffnen. Die Diskussion hat sich zwischenzeitlich jedoch deutlich verlagert. Während die Nutzung im Pharmasektor allgemein akzeptiert ist, hier weltweit auch ca. 90 % der Umsätze erwirtschaftet werden², konzentrieren sich die Debatten über die medizinische Gentechnik immer mehr auf Fragen der Ethik, d. h. des Umgangs mit den neuen naturwissenschaftlich-technischen Möglichkeiten.³ Dies soll hier nicht behandelt werden. Denn während das medizinische Segment moderner Biotechnologie den üblichen Strukturen einer Durchsetzungsdebatte folgt, haben wir es im Bereich der grünen Gentechnik mit einer ganz anderen Situation zu tun.

Deren Entwicklung ist offenbar weit hinter den visionären Vorstellungen der Anfangszeiten zurückgeblieben: Gentechnisch veränderte Lebensmittel wurden aus den Regalen der großen Handelsketten verbannt, gekennzeichnete Produkte sind gleichsam unverkäuflich. Seit Mitte des letzten Jahres geraten die Großfirmen insbesondere des Agrarsektors in wirtschaftliche Schwierigkeiten, lautet der Tenor der Analysten fast durchweg „GMO's are dead“⁴. Nach mehr als fünfjährigen harten Auseinandersetzungen wurde auf der Montrealkonferenz Ende Januar 2000 im sog. Biosafety-Protokoll festgeschrieben, dass das Vorsorgeprinzip nun auch im internationalen Handel gelten wird, dass jedes Land die Einfuhr gentechnisch veränderter Organismen folglich untersagen kann, wenn plausible Sicherheitsbedenken bestehen.⁵ Außerdem einigte man sich auf eine Kennzeichnungspflicht, die den unkontrollierten Import gentechnisch veränderter Organismen verhindern dürfte. Und auch in der Bundesrepublik werden Fakten geschaffen: Sollte noch Mitte Februar 2000 die erste Gen-Pflanze – ein insektenresistenter Mais der Firma Novartis – frei zugelassen werden, so wies das Bundesgesundheitsministerium das Robert-Koch-Institut in Berlin an, die neue Pflanze wegen gesundheitlicher Bedenken nicht freizugeben.⁶ Erst nach deutlicher Kritik wurde Anfang April erlaubt, den Bt-Mais zu Versuchszwecken weiterhin anzubauen.⁷

¹ Überarbeitete Fassung eines Vortrages an der Bundesanstalt für Züchtungsforschung der Kulturpflanzen, Quedlinburg, 23.02.2000. Dort konnte ich eine außergewöhnliche Diskussionskultur erleben, die mich beeindruckt hat. Mein herzlicher Dank gilt Frau Prof. Dr. Barbara Methfessel (PH Heidelberg) für die großzügig zur Verfügung gestellte Literatur, insbesondere die Presseauschnittsdienste der Jahre 1997 und 1998. Wichtige Unterstützung kam auch von Barbara Neumann M.A.

² DOLATA, Ulrich: Die Bio-Industrie. Märkte, Unternehmen, politische Alternativen, in: EMMRICH, Michael (Hg.): Im Zeitalter der Bio-Macht. 25 Jahre Gentechnik – eine kritische Bilanz, Frankfurt a.M. 1999, 247-260, hier v. a. 248-249. Aktuelle Zahlen finden sich unter <http://www.dechema.de/deutsch/isb/zahlen.htm>.

³ Vgl. etwa ELSTNER, Marcus (Hg.): Gentechnik, Ethik und Gesellschaft, Berlin/Heidelberg/New York 1997; IRRGANG, Bernhard: Forschungsethik, Gentechnik und neue Biotechnologie. Entwurf einer anwendungsorientierten Wissenschaftsethik unter besonderer Berücksichtigung von gentechnologischen Projekten an Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen, Leipzig 1997; 25 Jahre Gentechnik. Ein Dossier der Süddeutschen Zeitung, München 1998.

⁴ Greenpeace Business Conference – 1999-10-06, London 1999 (Ms.), 1. Vgl. auch BREDOW, Rafaela v.: Gentechnik. Monsanto Vietnam, Der Spiegel 1999, Nr. 49, 232-234; HOERING, Uwe: Den Herstellern veränderten Saatgutes bläst der Wind ins Gesicht. Skepsis der Verbraucher verdirbt das Geschäft mit der „Grünen Gentechnologie“/Deutsche Bank warnt Investoren, Frankfurter Rundschau 55, 1999, Nr. 203 v. 02.09.; SALZ, Jürgen: Mit spitzen Fingern. Das Geschäft mit der Gentechnik läuft zäher als von vielen erwartet, Die Wirtschaftswoche 1999, Nr. 38, 92.

⁵ Vgl. Biosafety-Protokoll: Weltweites Abkommen zum Handel mit Gentechnik-Produkten unterzeichnet, <http://www.transgen.de/Aktuell/biosafety.html>.

⁶ Vgl. Bt-Mais: Erste Gen-Pflanze in Deutschland (doch nicht) freigegeben, http://www.transgen.de/Aktuell/mais_sort.html; Bt-Mais wieder vom Acker, http://www.greenpeace.de/GP_ARCHIV/STRUKTUR/E000217.HTM.

Warum ist dies so gelaufen, wie es gelaufen ist? Welche Konsequenzen sind hieraus für die aktuelle und zukünftige Diskussion zu ziehen? Diesen Fragen gilt es im Folgenden nachzugehen und ich bitte Sie schon jetzt um Nachsicht, sollte ich mich an der ein oder anderen Stelle allzu sehr als Nicht-Biologe, als Nicht-Agrarwissenschaftler erweisen. Mein Versuch wird vielmehr der eines interessierten Beobachters sein, der eine Debatte verfolgt, die mich als Wissenschaftler, Bürger und Essender gleichermaßen betrifft.

Eine Innovation. Gentechnik und Geschichte

Um die Debatten zu ordnen, scheint mir ein bewusst einfaches Interpretationsraster hilfreich zu sein, welches Hans Magnus Enzensberger unlängst auf die Debatten um die Kommunikationstechnologien angewandt hat. Er schied nach einem vertrauten religionsgeschichtlichen Muster. Auf der einen Seite finden wir die Propheten, auf der anderen die Apokalyptiker. Die Zuordnung mag im Einzelfall ungerrecht sein, unterschlägt insbesondere die vielfältigen Brückenbauten im sozialwissenschaftlichen Bereich, wird dem engagierten Ernst vieler Risikodebatten kaum gerecht. Doch sie dient der Klärung der Frontlinien, hinter die sich die Beteiligten immer wieder zurückziehen können. Die Anwendung religiöser Muster macht ein Strukturmoment der Debatte deutlich, dass vielfach nämlich „der technische Fortschritt die Nachfolge der Offenbarungsreligionen angetreten [hat, US]. Heil und Unheil, Segen und Fluch lesen die Auguren seit der Aufklärung nicht mehr in den Heiligen Schriften, sondern aus den Eingeweiden der technischen Zivilisation. Beiden Verknüpfungen ist ein sonderbar befriedigter, um nicht zu sagen triumphierender Unterton gemeinsam.“⁸

Das wird schon in der Art deutlich, in der sich die Parteien historisch selbst verorten. Die Propheten sehen die Gentechnik als Teil einer Äonen währenden evolutionären Naturlogik, die man nun mit menschlicher Gestaltungskraft sinnvoll weiter verfolge. „Bio- und Gentechnologie“, so die Verfechter dieser Kontinuitätsthese, „umschreiben keine prinzipiell völlig neuen Entwicklungen unserer Zeit. Sie spiegeln die konsequente Fortentwicklung traditioneller, klassischer Verfahren zur Nutzung von biologischen Systemen wie Mikroorganismen, Pflanzen und Tieren zum Wohle des Menschen wider.“⁹ Auch innerwissenschaftlich werden klar verfolgbare Linien gezeichnet, die von Gregor Mendel bis zur Gentechnik führen.¹⁰ Der enge Blick auf das selbst geschaffene Forschungssegment schafft Sicherheit, stellt die Prophetie als Element von Fortschritt und menschlichem Entdeckerstreben dar.¹¹

Doch die Apokalyptiker kontern. Sie vertreten eine klare Diskontinuitätsthese. Das Jahr 1973, als es Stanley N. Cohen und Herbert W. Boyen erstmals gelang, „gezielt Erbmateriale aus einem Bakteri-

Als Gründe gelten die in das Bt-Gen eingebaute Antibiotikaresistenz, die eine Unwirksamkeit von Antibiotika beim Menschen nach sich ziehen könnte, sowie die Wirkung des Maises auf Insekten, insbesondere seltene Schmetterlingsarten. Diese Gründe führten schon 1998 zu Protesten von Greenpeace und der Berliner Ärztekammer, vgl. SCHMIDT, Steffen: Gentechnik. Infektabwehr ausgeschaltet. Für Ärztekammer-Präsident Huber sind Antibiotika-Resistenzen in Pflanzen überflüssig und gefährlich, Neues Deutschland 1998, Nr. v. 11.09. bzw. Ärzte: Gen-Mais verbieten! Erste Ernte in Deutschland. Die im Labor manipulierten Pflanzen können Antibiotika unwirksam machen, Hamburger Abendblatt 1998, Nr. v. 09.09. Kurz danach stoppte ein französisches Gericht den Novartis-Mais in Frankreich, nachdem ihn die französische Regierung Ende 1997 zugelassen hatte, vgl. Frankreich. Vermarktung von Gentech-Mais gestoppt. Einstweilige Verfügung gegen Regierungsbescheid, Neues Deutschland 1998, Nr. v. 26.09.

⁷ Bt-Mais: Nun doch: Versuchsanbau geht weiter, http://www.transgen.de/Aktuell/mais_sort.html.

⁸ ENZENSBERGER, Hans Magnus: Das digitale Evangelium, Der Spiegel 2000, Nr. 2, 92-97, 100-101, hier 93.

⁹ JANY, Klaus-Dieter: Gentechnik im Ernährungsbereich, AID-Verbraucherdienst 37, 1992, 223-228, 245-252, hier 223. Analog auch DERS.: Schwerpunkt: Maßgeschneiderte Lebensmittel?, in: Genfood: Nahrung der Zukunft? Tagungsband zum 1. aid-Forum am 9. Juni 1998 in Bonn, Bonn 1998, 7-11, hier 8; Grünes Gold der Zukunft?! Biotechnologie in der Pflanzenproduktion. Eine Handreichung für Lehrer 7.-10. Klasse (HS, RS, Gym), hg. v.d. Akademie für Technikfolgenabschätzung in Baden-Württemberg, Stuttgart 1995, 10-11. Ein Beispiel aus der Tagespresse ist THIERBACH, Dieter: Eigentlich ein alter Hut. Biotechnik: Von der Historie bis zur Schlüsseltechnologie des 20. Jahrhunderts, Süddeutsche Zeitung 1998, Nr. v. 17.09.

¹⁰ Vgl. HAUSKA, Günter (Hg.): Von Gregor Mendel bis zur Gentechnik. Vortragsreihe der Universität Regensburg zum 100. Todestag von Gregor Mendel, Regensburg 1984.

¹¹ Das gilt auch und gerade für einschlägige historische Artikel aus der Feder von Naturwissenschaftlern, vgl. etwa NEUBERT, Karola: Die Entwicklung biotechnologischer Verfahren in der Land- und Ernährungswirtschaft (historischer Abriss), in: Biotechnologie in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Hamburg/Berlin (W) 1989 (Berichte über Landwirtschaft, Sdrh. 201), 12-24, v. a. 12-15.

um herauszuschneiden und es in das Genom eines anderen Bakteriums zu integrieren“, erscheint hier als eine Art Öffnung der Büchse der Pandora: „Damit war der Anfang gemacht.“¹² Gleichsam durch Zufall wird Neues entdeckt, was den Menschen in die Rolle eines neuen Schöpfers setzt (Abb. 1).



Abb. 1: Karikatur: „Tut mir leid, dieser Herr war schon vor Ihnen da.“

(HAUBER, Franz: „Gentechnische“ Nahrungsmittel? Eine fächerübergreifende Handreichung für den Unterricht, o. O. o. J., M 2).



Abb. 2: Karikatur: „Tomate mit Zweihundert-Prozentigem Natürlichkeitsgehalt.“

(HAUBER, o. J., M 2).

Die Apokalyptiker sehen hierin Hybris, sehen eine naturwidrige Handlungsweise. Natur ist dem Menschen vorgelagert, sie besteht nach eigenen Regeln, die der Mensch zwar erforschen kann, an die er sich letztlich jedoch reflektiert anzulehnen habe. Der Forscher, der dieses nicht tut, scheint abseits der Naturlogik zu stehen, erscheint wie ein Kind, welches Dinge tut, deren Folgen es nicht angemessen überblickt (Abb. 2).¹³

Diese einfachen und kaum hinterfragten Geschichtsbilder prägen die Diskussionen, geben den jeweiligen Lagern Rückhalt und Substanz. Sie verweisen auf Dissens im Grundsätzlichen, doch dieses Grundsätzliche wird gesetzt, wird nicht reflektiert. Das ist paradox, denn zugleich argumentieren Propheten und Apokalyptiker – jedenfalls aus der Sicht eines Historikers – strukturell recht ähnlich. Beide stehen auf dem Urgrund einer vermeintlichen evolutionären Logik. Man sucht deren Nähe oder aber beklagt die Abkehr vom seligen Hauptpfad. Beide Geschichtsbilder blicken weg vom handelnden und gestaltenden Menschen, finden sich wieder in historischen Konzepten, wie sie die Naturgeschichte des 18. Jahrhunderts prägten.

¹² EMMRICH, Michael: Vorwort, in: DERS. (Hg.): Im Zeitalter der Bio-Macht. 25 Jahre Gentechnik – eine kritische Bilanz, Frankfurt a.M. 1999, 9-13, hier 9. Eine ausführliche Auseinandersetzung mit der gewiss einzigartigen Asilomar-Konferenz im Februar 1975 erfolgt dagegen nicht. Damals hatten mehr als 140 Wissenschaftler aus 17 Staaten ein begrenztes Moratorium für gentechnische Experimente beschlossen, vgl. TANNER, Widmar: Expeditionen in den Zellkern. Die Gentechnik weckt Ängste, aber sind ihre Risiken und Nebenwirkungen größer als ihre Vorteile?, Frankfurter Allgemeine Zeitung 1998, Nr. v. 29.08.

¹³ Die Diskontinuitätstheorie kann auch anders begründet werden, gewinnt dann durchaus Plausibilität: „Der Einsatz neuer gentechnischer und -wissenschaftlicher Verfahren wäre ein [...] qualitativer Bruch. Dadurch würde die bisherige Gleichung von Ernährungswissenschaft einseitig zugunsten der Wissenschaft aufgelöst werden. Die Kommunikationsformen würden sich weiter verengen, das kaum rational zu nennende Vertrauen auf die Naturwissenschaften wäre für die Qualität der Nahrung ausschlaggebend“ (SPIEKERMANN, Uwe: Abschied von der Selbstversorgung. Eine Skizze zur Geschichte der Nahrungsmittelproduktion, Politische Ökologie 12, 1994, Bd. 35 (Spezial), 26-30, hier 30).

Die Propheten: Gentechnische Visionen in den 1980er und 1990er Jahren

Doch kommen wir nun zur Lehre der Propheten. Sie malen – und das empfinde ich als eine wahrlich positive Eigenschaft – die Zukunft licht aus. Der Prophet berichtet nicht über Zukunft, er verheißt sie voll Euphorie. Er verkündet dies allerdings einsam. Denn vor und neben dem Propheten der grünen Gentechnik waren und sind andere Propheten im Lande unterwegs, die uns gar vieles vor Augen führten: Ihre Urgroßeltern etwa lasen sicherlich über synthetische Eiweißnahrung, die im Gefolge der Arbeiten Emil Fischers um die Jahrhundertwende greifbar zu sein schien.¹⁴ Ähnlich lautete es in den 1930er und 1940er Jahren, als deutsche Sojabohnen angebaut wurden bzw. deutsche Algen oder synthetische Fette Versorgungsprobleme lösen sollten.¹⁵ Die wissenschaftlichen Propheten verkündeten Überfluss und ein Ende des Hungers. Doch „Propheten sind gegen Tatsachen immun“¹⁶ und so finden wir die Verheißungen etwa über den Einsatz des DDT¹⁷, der Kernenergie, der Roboter heute ebenso eigenartig wie Vorstellungen künstlicher Intelligenz oder dem Sieg über den Krebs. Und doch faszinieren sie uns, treiben uns an. Denn wer ist heute nicht versucht mitzureden, wenn es um Träume gehaltvoller Kommunikation (globale Informationsgesellschaft), umfassender Potenz (Viagra) oder aber ungebremster Mobilität geht (Besiedlung des Alls). Hier kauft der Kunde, während die grüne Gentechnik schnöde missachtet wird.

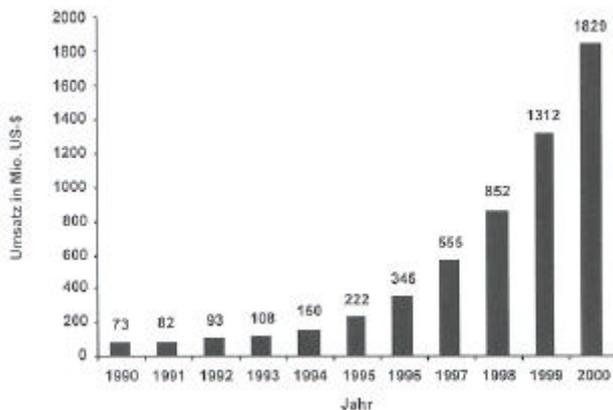


Abb. 3: Exponentielle Umsatzerwartungen im Jahre 1994 (US Agricultural biotechnology markets may reach \$ 1,8 billion in 5 years, *Biotechnology News* 14, 1994, H. 20, 7-8, zit. n. GASSEN u. a., 1997, 23).

Dabei sind die Verheißungen ausgesprochen positiv, Verheißungen, die vorrangig von Experten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik formuliert werden. Lassen Sie mich zitieren: „Möglichkeiten bei der Anwendung der Bio- und Gentechnologie in der Zukunft sind insbesondere: 1. die Lebensmittelqualität zu sichern und zu verbessern. [...] 2. bestimmte Verarbeitungshilfsmittel für die Lebensmittelwirtschaft zu produzieren. [...] 3. die Tiergesundheit zu sichern und zu verbessern. [...] 4. die pflanzliche Produktion umweltverträglicher zu machen. [...] 5. die klassischen Zuchtmethoden zu verbessern. [...] 6. Die Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung zu sichern.“¹⁸ Wer wollte da nein sagen?

¹⁴ Zur Kritik vgl. Verdichtete Nahrung, *Vegetarische Warte* 40, 1907, 62-63; Die Magenfrage der Zukunft, *Vegetarische Warte* 43, 1910, 44-45.

¹⁵ Näheres enthalten DIECKMANN-HEIMBURG, A.: Die deutsche Sojabohne. Ihre Bedeutung für die Volkswirtschaft, Ernährung und die Landwirtschaft, Berlin 1937; LINGENS, Kurt: Die Sojabohne und ihre Bedeutung für die deutsche Volksernährung, Med. Diss. Wien 1942 (Ms.); LUNDE, Gulbrand: Der Meerestang als Rohstoffquelle, *Angewandte Chemie* 50, 1937, 731-734; KIRSCHNICK, Heinz: *Angewandte Meeresbiologie. Bericht und Planung des Forschungsinstitutes Warnemünde*, *Natur und Nahrung* 2, 1948, Nr. 21/22, 3-6; FLÖBNER, Otto: *Synthetische Fette. Beiträge zur Ernährungsphysiologie*, Leipzig 1948.

¹⁶ ENZENSBERGER, 2000, 93.

¹⁷ Auch die Pflanzenschutzproblematik zeigt schon früh die Dichotomie von Propheten und Apokalyptikern. Vgl. etwa HALLER, Wolfgang v.: *Medizin und Landwirtschaft. Über das gesundheitliche Problem des Pflanzenschutzes*, *Hippokrates* 24, 1953, 609-613; EICHHOLTZ, Fritz: *Die toxische Gesamtsituation auf dem Gebiet der menschlichen Ernährung. Umriss einer unbekanntenen Wissenschaft*, Berlin/Göttingen/Heidelberg 1956, die beide an Debatten anknüpfen, die schon zur Zeit des Nationalsozialismus kontrovers geführt wurden.

¹⁸ FEITER, Franz-Josef: *Begrüßung und Eröffnung*, in: *Genfood: Nahrung der Zukunft? Tagungsband zum 1. aid-Forum am 9. Juni 1998 in Bonn*, Bonn 1998, 4-5.

Entsprechend selbstgewiss wird die Zukunft ausgemalt. Ihr Symbol ist die exponentielle Kurve, die den eigenen Erwartungen bereiten Ausdruck verleiht (Abb. 3).¹⁹ Die Propheten sprechen vom „größten Technologieschub, der die Menschheit betrifft“²⁰, bilden zugleich einfache Polaritäten aus, die alle unter Verdikt stellen, die die eigene Position nicht teilen. Regelmäßig findet man die Gegenüberstellung von Rationalität und Emotionalität²¹, von Fortschritt und überholtem Traditionalismus²², von Wissen und Unwissen, ja selbst von Macht und Ohnmacht²³. Dabei wird auch auf nationale Stereotype zurückgegriffen, etwa die „Angst“²⁴, die die Deutschen auszeichne, oder aber deren bleibende Verwurzelung im Naturbegriff der Romantik. Wichtig ist es, bestimmte Werte auf seiner Seite zu bündeln. So heißt es dann: „Die Technik muß als Fortschritt und Qualitätsfortschritt kommuniziert werden.“²⁵ Die Adressaten der eigenen Rede werden entsprechend nicht als gleichberechtigt anerkannt, sondern haben sich dem überlegenen Wissen der Propheten zu beugen, haben dieses erst zu erwerben, wollen sie denn mitreden. Gerade Wissenschaftler neigen dazu, eine Sprache zu verwenden, die dieses grundsätzlich erschwert. So wird die Prophetie vielfach erst angemessen verständlich, wenn sich die breite Masse zu kleinen Molekularbiologen fortgebildet hat.²⁶ Die Propheten erwarten diese Hingabe an die Sache und hegen keinen Zweifel daran, dass Wissen ihrer Art nur Handlungen in die eine, die ihre Richtung ermöglicht.

Sollte dennoch ab und an Zweifel keimen, so kann man auf andere Mechanismen ergänzend setzen: Dem eigenen Geschichtsbild gemäß wird die ganze natürliche Welt der eigenen Evolutionslogik unterworfen, so dass die Dinge plötzlich wie Menschen agieren und der Vitalismus des 18. Jahrhunderts fleißige Urstände feiert. Dann „verstehen“²⁷ beispielsweise Pflanzen oder Organismen das Strukturgen, fast so als hätten sie dafür eigene Organe. So bringt man die Natur auf die eigene Seite. Zugleich aber nutzt man die Realität als Argument, um Realität zu schaffen. Das stete Beharren darauf, dass Gentechnik Faktum sei, wird so implizit zur Aussage, dass damit auch eine bestimmte Zukunft unabänderlich sei.²⁸ Ist deren lichter Abglanz noch nicht direkt erkennbar, so verweist man gezielt auf die

¹⁹ Wesentlich skeptischer urteilte EICHBORN, Johann Friedrich v.: Der wirtschaftliche Nutzen der Biotechnologie, in: Biotechnologie. Herrschaft oder Beherrschbarkeit einer Schlüsseltechnologie? Dokumentation einer Fachtagung vom 23./24.11.1984, hg. v.d. Hans-Böckler-Stiftung, München 1985 (Gentechnologie. Chancen und Risiken, Bd. 4), 19-24.

²⁰ AMMANN, Klaus: Schwerpunkt: Revolution der „Grünen Gene“, in: Genfood: Nahrung der Zukunft? Tagungsband zum 1. aid-Forum am 9. Juni 1998 in Bonn, Bonn 1998, 14-17, hier 15.

²¹ „... was der Mensch nicht versteht, was er rational nicht erfassen kann, muß er auf der *emotionalen* Ebene verarbeiten“, so VOGT, Michael: Einführung, in: Genfood: Nahrung der Zukunft? Tagungsband zum 1. aid-Forum am 9. Juni 1998 in Bonn, Bonn 1998, 6-7, hier 6. Ob der Mensch so adäquat abbildet ist? Schon Immanuel Kant setzte schließlich anders an: „Daß alle unsere Erkenntnis mit der Erfahrung anfangen, daran ist gar kein Zweifel“ (KANT, Immanuel: Kritik der reinen Vernunft, Bd. 1, hg. v. Wilhelm Weischedel, 10. Aufl., Frankfurt a.M. 1988 (Werkausgabe, Bd. III), 45). Gleichwohl wirkt die Polarität auch negativ, d. h. bei den Kritikern der Propheten: „Wenn sich Verbraucher von gentechnisch veränderten Lebensmitteln bedroht fühlen, wird dieses Gefühl mit rationalen Argumenten nicht zu entkräften sein“ (SPELSBERG, Gerd: Schwerpunkt: Verbraucher als „Versuchskaninchen“, in: Genfood: Nahrung der Zukunft? Tagungsband zum 1. aid-Forum am 9. Juni 1998 in Bonn, Bonn 1998, 21-25, hier 23).

²² Vgl. etwa SIEDLER, Wolf Jobst: Ein paar Gedanken über den Fortschritt. Von dem Aufstand der Weber gegen die mechanischen Webstuhl bis zu den Gen-Pflanzen von heute, B.Z. 1998, Nr. v. 01.08.

²³ Vgl. WETZEL, Daniel: Öko-Kämpfer auf verlorenem Posten, Der Tagesspiegel 1998, Nr. v. 29.09.

²⁴ Vgl. etwa Diffuse Ängste, Frankfurter Allgemeine Zeitung 1998, Nr. v. 19.08.

²⁵ JANY, 1998, 11.

²⁶ Entsprechend sind viele Informationen aufbereitet, vgl. etwa JANY, Kl[aus]-D[ieter]/GREINER, R[alf]: Gentechnik und Lebensmittel, Karlsruhe 1998 (Berichte der Bundesforschungsanstalt für Ernährung, BFE-R--98-1).

²⁷ JANY, 1998, 8.

²⁸ „Gentechnik ist Fakt, auch bei Lebensmitteln“ (TOUSSAINT, Christiane: Gesetzliche Vorgaben beim Einsatz gentechnischer Verfahren, in: Genfood: Nahrung der Zukunft? Tagungsband zum 1. aid-Forum am 9. Juni 1998 in Bonn, Bonn 1998, 12-14, hier 12). Entsprechend argumentiert der Chef der Nestlé Deutschland Hans Güldenbergh: „Verbraucher gehen – etwa in der Medizin – jetzt schon täglich mit gentechnisch veränderten Produkten um. Es wird nicht mehr lange dauern, bis gentechnische Prozesse auch bei Lebensmitteln größere Akzeptanz in Deutschland finden. In den Niederlanden, Frankreich oder der Schweiz werden die Produkte längst akzeptiert“ (Butterfinger prescht vor. Nestlé bringt einen Riegel mit Genmais auf den Markt. Interview, Die Zeit 54, 1998, Nr. 34 v. 13.08.). Vgl. auch CONZELMANN, Claus: Modern Bio- and Gene Technologies

nahe Zukunft, in der manches Problem wie von Zauberhand gelöst werden wird. Mitte 1998 hieß das Kritikern gegenüber etwa: „Aber es wird keine zwei, drei Jahre dauern, bis sie auch in den Erklärungsnotstand kommen, wenn dann die guten Produkte da sind.“²⁹ Dann werde auch die klare Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebensmittel zu einem Gütezeichen werden. Bis dahin aber neigen auch manche Propheten dazu – in klarer Übereinstimmung mit ihrem Geschichtsbild –, die eigentlichen Veränderungen niedrig zu hängen: „Diese transgene Sojabohne unterscheidet sich in ihren Inhaltsstoffen grundsätzlich nicht von der konventionellen Sojabohne.“³⁰ Sie sehen hier ein flexibles Argumentationssystem, welches gegen Kritik vielfach immunisiert ist. Das gilt um so mehr, als Wissenschaft der einzige Garant zu sein scheint, um die Sicherheit der Resultate wissenschaftlicher Arbeit zu garantieren.³¹

Die Apokalyptiker: Zur öffentlichen Kritik an der grünen Gentechnik

Die Gefolgschaft der Propheten ist begrenzt. Denn ihnen gegenüber stehen Apokalyptiker, die deren Visionen gezielt und systematisch hinterfragen. Meine Darstellung wird auch hier überzeichnen, um die Struktur der Argumente klarer zu machen.³²

Schon die Sprache unterscheidet beide Fraktionen: Wählen die Propheten den Binnenjargon der wissenschaftlich Eingeweihten, so setzen die Apokalyptiker auf eingängige Begriffe, die Probleme alltagsnah vorführen. Den Propheten bleibt da nur die Defensive, ein Rückzug auf die Zinnen der sich selbst zugesprochenen Rationalität.

Die Unsicherheit über die Auswirkungen der Gentechnik mündet in entsprechende Begriffe. Da ist von „Killer-Genen“³³ die Rede, von „Superunkräutern“³⁴ oder von „Frankenfood“³⁵. Die populäre Presse greift diese Debatten auf und bündelt sie griffig.³⁶

Doch der Kampf um die Begriffe geht tiefer, denn schon die Wahl zwischen „Gentechnik“ und „Biotechnologie“ wird zur unumgänglichen Parteinahme. Propheten und Apokalyptiker prägen das semantische Feld, polarisieren so die Debatten, die durch zunehmende Kommunikationsprobleme gekennzeichnet sind. Die Apokalyptiker greifen anders als die Propheten die Gefährdungen durch die neue Technik auf, konzentrieren sich auf deren Risiken.³⁷ Dabei werden gezielt historische Argumente ver-

and the Future of Food Production, in: GRIMME, L. H[orst]/DUMONTET, S[tefano] (Hg.): Food Quality, Nutrition and Health. 5th Heidelberg Nutrition Forum, Berlin/Heidelberg/New York 2000, 11-17.

²⁹ Klaus Ammann, Diskussionsbeitrag, in: Genfood: Nahrung der Zukunft? Tagungsband zum 1. aid-Forum am 9. Juni 1998 in Bonn, Bonn 1998, 36. Parallel fordert man die Industrie zugleich auf, Produkte mit unmittelbarem Nutzen anzubieten, um so der Kritik die Spitze zu nehmen.

³⁰ JANY, 1998, 11.

³¹ Trotz aller Überspitzung der Position finden sich in der Literatur durchaus rein prophetische Arbeiten, so etwa DeGREGORI, Thomas R.: Genetically Modified Nonsense, o. O. 2000, http://www.biotechknowledge.com/showlib_us.php3?2769 (mit einer 12-seitigen Literaturliste).

³² Vgl. etwa Info-Paket zu Gentechnik in Lebensmitteln. Die EG zieht durch, hg. v. Die Grünen im Europäischen Parlament, Brüssel o. J. (1992); BRASCH, Manfred: GENiale? Lebensmittel, o. O. 1994; BEYER, Hiltrud: Materialien zur Gentechnologie morgen, Brüssel o. J.

³³ LÖHR, Wolfgang: Versuchskaninchen der Industrie? Die Verbraucher werden über die Zusammensetzung ihrer Nahrung im Unklaren gelassen, Politische Ökologie 12, 1994, Bd. 35 (Spezial), 6-9, hier 8.

³⁴ „Superunkräuter“, Neue Osnabrücker Zeitung 1998, Nr. v. 09.09.

³⁵ NETTLETON, Joyce A.: The Frankenfood Myth, Food Technology 53, 1999, Nr. 5, 20. Umfassende Informationen finden sich unter <http://www.purefood.org/gelink.html>.

³⁶ Pauschale Kritik gegen die Presse läuft allerdings ins Leere, denn diese berichtet durchaus sachbezogen und keineswegs so einseitig, wie manche Propheten bitter beklagen, vgl. MERTEN, Klaus: Die Berichterstattung über Gentechnik in Presse und Fernsehen – eine Inhaltsanalyse, in: HAMPEL, Jürgen/RENN, Ortwin (Hg.): Gentechnik in der Öffentlichkeit. Wahrnehmung und Bewertung einer umstrittenen Technologie, Frankfurt a.M./New York 1999, 317-339.

³⁷ Grundlegend auch zur Risikodebatte ist immer noch BECK, Ulrich: Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne, Frankfurt a.M. 1986. Wichtig ist es, zwischen den unterschiedlichen Risikobegriffen deutlich zu scheiden. Die Propheten gehen zumeist von einem technischen Risikobegriff aus, von der Wahrscheinlichkeit also, mit der ein Schaden eintreten könnte. Die Kritiker betonten, dass die Voraussetzungen dieses Risikobegriffes heute nicht mehr gegeben sind, ferner nicht allein ökonomische und somatische, sondern auch ökologische und psychologische Schäden zu berücksichtigen seien. Vgl. hierzu HAMPEL, Jürgen/RENN, Ortwin: Einleitung, in: DIES. (Hg.): Gentechnik in der Öffentlichkeit. Wahrnehmung und Bewertung einer umstrittenen Technologie, Frankfurt a.M./New York 1999, 7-27, v. a. 16-20.

wendet, werden die nicht eingetroffenen Prophetien früherer Propheten systematisch eingesetzt. Die eigene Position gilt als naturgemäß hervorgehoben, zugleich stellt man sich als Lernender und Sorgender dar. „Wie beim Atomstrom droht der Zeitpunkt zu vergehen, an dem die Gesellschaft noch die Möglichkeit hat, die wichtigste Frage zu stellen: Dürfen wir uns alles leisten, was technisch machbar ist?“³⁸ Die Apokalyptiker schaffen so eine Zeitstruktur des Aktivismus, die zum Handeln aufruft, um dem einseitigen Fortschritt Einhalt zu gebieten. Dabei werden einfache Gegensätze aufgebaut, die paradox sind, zugleich aber strikt funktional. Da kämpft David gegen Goliath, kleine wendige Umweltgruppen gegen international agierende Macht- und Kapitalagglomerationen.³⁹ Die Apokalyptiker sehen sich in der Position des Schwächeren, Niederlagen können daher kaum treffen, bestätigen nur die eigene Situationsdeutung. Man streitet nicht nur für sich, sondern auch für andere, denkt vom Ganzen der Gesellschaft und auch der Geschichte her, grenzt sich ab von Partikularinteressen der Industrie und ihrer Büttel in Wissenschaft und Politik, deren Ziel letztlich nur Gewinnmaximierung ist, nicht aber eine angemessene Auseinandersetzung mit Risiken und Technologiefolgen. Dagegen fordert man Transparenz, Öffentlichkeit und eine unmissverständliche Kennzeichnung.⁴⁰ Wie die Propheten erwarten die Apokalyptiker dadurch eine gleichsam natürliche Bestätigung ihrer Argumente. Der Gegensatz der Positionen findet sich wieder in der symbolischen Unterscheidung von Labor und Natur. Das Labor der Gentechniker ist abgeschottet von der Gesellschaft auf die es wirkt, hier lassen sich die Macher nicht auf die Finger gucken, bereiten den Ausbruch vor.

Heimlich, still und leise⁴¹ findet dieser statt, kaum bemerkt, als Fakten schaffende Unterwanderung. Das wird gleichwohl intensiv publik gemacht, ist Teil umfassender Kampagnen, die von den kleinen Beiträgen der Vielen getragen werden. Die Apokalyptiker sehen die Gesellschaft bedroht, denn die Risiken sind unabsehbar und damit um so bedrohlicher. Sie können phantasievoll gefüllt werden, Prophetien zerschellen am Glauben an die mögliche Apokalyptik. Die vergewaltigte Natur droht zurückzuschlagen, unkontrollierte Pflanzen oder mutierte Insekten bedrohen dann den Fortbestand der Gattung Mensch (Abb. 4). Die Argumente spiegeln ein naturzentriertes Ordnungskonzept – wehe dem, der die Ordnung der Natur zerstört.



Abb. 4: Karikatur: Gen-Rüben und Junikäfer (HAUBER, o. J., M 1).

Die Apokalyptiker wännen sich daher als Vorkämpfer zukünftiger Generationen, vertreten so nicht allein Eigeninteressen. Auch mit den Menschen in den unterentwickelt gehaltenen Ländern knüpfen sie ein Band der Solidarität, sehen den Einzelnen dadurch in Freiheit seine Menschenpflicht tun.⁴² Die Verrechtlichung und Patentierung des Lebens kann daher nur als Angriff auf die eigene Identität gese-

³⁸ GENiale Zeiten. Essen aus der Genküche, Politische Ökologie 12, 1994, Bd. 35 (Spezial), 1. Die Debatte über Gentechnik ist daher immer auch vor dem Hintergrund anderer Technikdiskussionen zu verstehen, vgl. etwa TODT, Arno: Der achte Tag der Schöpfung? Die revolutionären Entwicklungen in der Gentechnologie werfen Fragen von enormer Tragweite auf, Politische Ökologie 12, 1994, Bd. 35 (Spezial), 2-5.

³⁹ Vgl. TREUSCH-DIETER, Gerburg: Genfood. Das Gold des Midas, in: SCHULLER, Alexander/KLEBER, Jutta Anna (Hg.): Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch, Göttingen/Zürich 1994, 150-170.

⁴⁰ Vgl. etwa die Stellungnahme von Hiltrud Beyer, in: Internationale Konferenz Neue Technologien im Lebensmittelsektor: Gentechnik und Lebensmittelbestrahlung. 04.-06. Juni 1993. Tagungsreader, hg. v. Katalyse e.V./Buntstift e.V., o. O. 1994, 16-20.

⁴¹ Heimlich, still und leise. Gentechnik in Lebensmitteln, hg. v. Bündnis 90/Die Grünen. Bundestagsfraktion, 2. Aufl., Bonn 1998, o. P.

⁴² Auch hier gibt es völlig konträre Ansichten, vgl. etwa CARTER, Jimmy: Angst vor dem Neuen. Gerade die Entwicklungsländer profitieren von der neuen Gentechnologie, Die Zeit 54, 1998, Nr. v. 10.09. bzw. RAO, Padma/RIGOS, Alexander: Flammender Protest. Biotechnologie-Konzerne preisen genmanipulierte Nutzpflanzen gern als Segen für Entwicklungsländer an. In Indien stoßen sie auf erbitterte Ablehnung, Der Spiegel 1999, Nr. 5, 174.

hen werden, denn wer weiß, wo die Grenzen gezogen werden, bei den Pflanzen, bei den Tieren, bei den Menschen.

Die Apokalyptiker verweisen auf eine Situation voll Ungewissheit; Sicherheit schafft nur das eigene Handeln. Visionären Prophetien begegnet man daher mit Argwohn, zu häufig haben die Hoffnungen getrogen, zu häufig hat man sich belügen lassen. Der Wissenschaftler der Gegenseite ist ein Tui, ein käuflicher Weißwäscher, der die Sprache seines Herrn spricht. Man selbst argumentiert auch wissenschaftlich, doch hier handelt es sich um unabhängige Wissenschaft, die kritisch ist, die aufdeckt.⁴³ Die Politik ist schwächlich, zielt auf Sicherung des Technologiestandortes Deutschland, kann nur begrenzen, nicht aber stoppen. Daher setzen die Apokalyptiker auf Gegenmodelle, die umgesetzt werden müssen, wenn Zukunft gelingen soll. Der ökologische Landbau und Bioprodukte erscheinen als sinnvolle Alternativen, die es zu stärken gilt.⁴⁴ Sie sind nachhaltig⁴⁵, reversibel, dezentral und natürlich. Hier werden die Apokalyptiker zu Propheten, während die Propheten voll Unverständnis auf diesen Gegenentwurf reagieren. Apokalyptisch beschwören sie nun den Niedergang der eigenen Wettbewerbssituation, des Wohlstandes und der Zukunftsfähigkeit, würden diese Wege beschritten.

Sie sehen hier – gerade aufgrund der bewussten Überzeichnung⁴⁶ – wie schwierig die Diskussion ist, die immer wieder die gleichen Argumente und Gegenargumente gebiert, in der Erwartungen und Befürchtungen regelmäßig erfüllt werden, in der es aber auch kaum etwas ändert, wenn dies nicht der Fall ist. In der Gegenüberstellung zeigen sich Kommunikationsprobleme unserer Gesellschaft, in der versäulte Diskussionsstrukturen dominieren. Doch zugleich sollte deutlich geworden sein, dass sich in der Diskussion über grüne Gentechnik vornehmlich Experten gegenüberstehen. Sie tauschen immer wieder ähnliche Argumente aus, bestätigen so ihre Position als Experten, stabilisieren so ihre Rollen als professionelle Propheten oder aber Mahner. Hier nützen denn auch keine neuerlichen Debatten über den vermeintlich falschen Streit⁴⁷, denn auf beiden Seiten sind die Positionen durchaus stimmig und in sich logisch. Es fehlt allerdings der Hinweis, dass Experten hier für sich in Anspruch nehmen, eine Diskussion stellvertretend für die Wissenschaft und die Gesellschaft zu führen. Die kleine Gruppe der Experten ist fixiert auf nur wenige Fachdisziplinen, Interdisziplinarität wird auf die einschlägigen Naturwissenschaften und angewandte Sozialwissenschaften reduziert.⁴⁸ Entscheidend aber sind die

⁴³ Ein gutes, fundiertes Beispiel hierfür ist TAPPESER, Beatrix/ECKELKAMP, Claudia: Der nachhaltige Abschied vom Vorsorgeprinzip. Gentechnik in Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion, in: EMMRICH, Michael (Hg.): Im Zeitalter der Bio-Macht. 25 Jahre Gentechnik – eine kritische Bilanz, Frankfurt a.M. 1999, 223-246.

⁴⁴ Zur Debatte vgl. SCHÜLER, Christian: Biotechnologie in der Pflanzenzüchtung und ökologischer Landbau, in: ALBRECHT, Stephan (Hg.): Die Zukunft der Nutzpflanzen. Biotechnologie in Landwirtschaft und Pflanzenzüchtung, Frankfurt a.M./New York 1990 (Gentechnologie. Chancen und Risiken, Bd. 24), 108-116. Eine abgewogene Bewertung enthält MASCHKOWSKI, Gesa/LEITZMANN, Claus: Ziele der Gentechnik im ernährungsökologischen Kontext, in: BEHRENS, Maria/MEYER-STUMBORG, Sylvia/SIMONIS, Georg (Hg.): Gentechnik und die Nahrungsmittelindustrie, Opladen 1995 (Sozialverträgliche Technikgestaltung, Bd. 33), 121-149.

⁴⁵ Gerade auf dem Felde der Nachhaltigkeit wird die begriffliche Debatte hart geführt. Vgl. etwa Monsanto. Food – Health – Hope. Nachhaltige Entwicklung. Jahresbericht 1997 (Deutsche Kurzfassung), Düsseldorf o. J.; Chancen für die Zukunft. Pflanzenzüchtung und Biotechnologie 1997, Düsseldorf o. J. In trauter Gegensätzlichkeit vgl. WAGNER, Helmut B.: Grenzen als Chancen begreifen – Nachhaltige Landwirtschaft mit Hilfe der Gentechnik, Haushalt und Bildung 76, 1999, 28 versus RHEIN, Monika: Nachhaltigkeit durch Gentechnik? Natürlich nicht!, Haushalt und Bildung 76, 1999, 29.

⁴⁶ Die übliche Form der Darstellung ist ein sauberes Trennen der einzelnen Argumentationsstrategien. Vgl. etwa BACHERT, Meike/HEESEMANN, Inis/SHELLING, Angelika: „Kleiner Leitfaden“ zum systematischen Umgang mit Organisationen und Institutionen im Rahmen des Projektes „Ernährung und Gentechnik“. Pädagogische Hochschule Heidelberg. Sommersemester 1999 (Ms.), 14-17. Es werden unterschieden: Versprechen einer „Goldenen Zukunft“, Sachliches Argumentieren, Scheinargumente, Adressatenbezogenes Argumentieren, Drohendes Argumentieren, Verschweigungs-Strategie, Zustimmung- und Ablehnungsstrategie, Emotionalisierendes Argumentieren, Argumentieren mit Sachzwängen, Strategie des Lächerlichmachens, Verharmlosungsstrategie, Einschüchterungsstrategie, Beichtigungs-Strategie, Ausweich-Strategie, Abblockstrategie, Bezugnahme auf Traditionen/Natur. Das mag argumentativ sauber sein, doch abstrahiert es sowohl vom zeitlichen Kontext als auch von der eigenen normativen Bündelungsleistung.

⁴⁷ Vgl. SENTKER, Andreas: Der falsche Streit. Schluß mit dem Fundamentalismus: Die Kritiker der Gentechnik müssen gescheitert werden. Die Industriellen auch, Die Zeit 54, 1998, Nr. v. 26.03.

⁴⁸ Welche Bedeutung hat etwa der faszinierende Beitrag von FOX KELLER, Evelyn: Das Gen und das Humanenomprojekt – zehn Jahre danach, in: Gen-Welten, o. O. 1998, 77-81 für einen arbeitenden Gentechniker?

vielen Essenden, die sowohl Propheten als auch Apokalyptiker in ihren Bann ziehen wollen. Und diese haben eigene Wege abseits der Experten gefunden.

Von der Vision zum Fiasko: Zum begrenzten Scheitern der grünen Gentechnik

Bevor ich den Versuch unternehme, aus der Dichotomie zwischen Propheten und Apokalyptikern auszuberechnen, möchte ich kurz fünf Themen der Gentechnikdiskussion näher beleuchten. Dies werde ich bewusst nicht im Sinne der Expertenkultur gestalten, sondern werde versuchen, die Perspektive eines interessierten Verbrauchers einnehmen, so dass ich mich auf Berichte der Tages- und Wochenpresse konzentriere. Dadurch kann deutlich werden, warum die grüne Gentechnik vorläufig zu einem Fiasko wurde.

1. Das erste, am 19.05.1994 in den USA zugelassene gentechnisch veränderte Lebensmittel war die „Flavr Savr-Tomate“ der kalifornischen Firma Calgene Fresh.⁴⁹ Sechs weitere Varianten wurden in der Folgezeit genehmigt.⁵⁰ Wie der Name schon sagt, ging es vorrangig um einen besseren Geschmack der Frucht, die länger am Stock reifen konnte, da man mit Hilfe gentechnischer Methoden ein Gen inaktivierte, das für die Bildung eines reifefördernden Enzyms verantwortlich war.⁵¹ Reif sollte sie sein, die neue Tomate, und trotzdem gut zu transportieren. Doch es traten Probleme auf. Der frischen Frucht war kein großer Erfolg beschieden, denn es gab Probleme mit der Massenvermarktung aufgrund der für harte grüne Tomaten konstruierten Ernte- und Verpackungsmaschinen. Ihnen wurde außerdem „ein metallischer Geschmack“⁵² nachgesagt. Die Tomate wurde daher vor allem verarbeitet genutzt, Campbell brachte insbesondere Tomatenmark auf den US-amerikanischen, kanadischen, japanischen und britischen Markt, kennzeichnete das Produkt freiwillig.

Der Absatz blieb hinter den Erwartungen zurück, in Großbritannien setzte man zwischen 1996 und 1998 etwa 1,6 Millionen Dosen ab.⁵³ Anfang 1999 wurde Flavr Savr vom Markt genommen.⁵⁴ Derweil war Calgene in wirtschaftliche Schwierigkeiten geraten und wurde im März 1996 von Monsanto aufgekauft. Beim Verbraucher setzte sich, insbesondere in der fernen Bundesrepublik, das Bild der „Anti-Matsch-Tomate“ fest. Da der Geschmack des neuen gentechnisch veränderten Produktes offenkundig nicht überzeugte, entstand das Bild einer nach außen hin schmackhaft erscheinenden Frucht, die im Inneren jedoch überreif, ja verrottet war.⁵⁵ Die vorwiegend technische Debatte der Experten schien deutlich zu machen, dass die neuen Produkte einen Angriff auf die bestehende Esskultur, auf den gewohnten Geschmack darstellten – und dass nur Landwirtschaft und Industrie hieraus Vorteile ziehen würden.⁵⁶ Ein erstes, nicht perfektes Produkt diente von nun an als Antisymbol für die Apokalyptiker, die sich daran labten, dass die Verheißungen der Propheten sich im Alltagsleben offenbar nicht erfüllten.

⁴⁹ Zur US-Debatte vgl. HOBAN, Thomas J.: The Construction of Food Biotechnology as a Social Issue, in: MAURER, Donna/SOBAL, Jefferey (Hg.): Eating Agendas. Food and Nutrition as Social Problems, New York 1995, 204-205.

⁵⁰ Vgl. <http://www.transgen.de/Anwendung/Pflanzen/Zulassung/tomate.html>.

⁵¹ Entsprechend wurde sie 1993 gezielt auf der National Restaurant Association Convention in Chicago vorgestellt, vgl. Traditionelle Biotechnologie und heutige Gentechnik, Slow 13, 1999, 111-113, hier 112. Zur Technik: Durch Einbau einer Antisense-Nukleinsäure wurde die Bildung des Enzyms Polygalacturonase gehemmt.

⁵² Gentechnik: Monsanto kauft sich kalifornische Gen-Schmiede (2.4.1997), http://www.greenpeace.de/GP_ARCHIV/HOMPAGE/A970402.HTM.

⁵³ Zeneca arbeitet an pilzresistenten Gemüsesorten. Aussicht auf Zulassung der Gen-Tomate in der EU / Wachsende Bedeutung der Biotechnologie in der Landwirtschaft, Frankfurter Allgemeine Zeitung 1998, Nr. v. 16.09.; Zeneca will mit Gentechnik neue Märkte erobern. Integriertes Anbau-Management mit Agrarchemie und Gentechnik – Ziel sind widerstandsfähige, schönere, schmackhaftere und gesündere Nutzpflanzen, Die Rheinpfalz 1998, Nr. v. 10.09.

⁵⁴ Keine Chance für FlavrSavr, Trophos 8, 1999, H. 2, 2.

⁵⁵ Kritisiert wurde zudem die unrichtige, sich vorwiegend auf die Transporteigenschaften konzentrierende Diskussion der Zuchtziele, so etwa TANNER, Widmar: Expeditionen in den Zellkern. Die Gentechnik weckt Ängste, aber sind ihre Risiken und Nebenwirkungen größer als ihre Vorteile?, Frankfurter Allgemeine Zeitung 1998, Nr. v. 29.08.

⁵⁶ Beispiel eines technischen Expertenbeitrages ist SCHAUZU, Marianna: Zur Bewertung der Sicherheit gentechnisch veränderter Lebensmittel, Ernährungs-Umschau 44, 1997, 246-250.

2. Das zweite Beispiel, der Streitfall um die Lektin-Kartoffeln, dürfte sicher noch geläufig sein, muss daher nicht ausführlich vorgestellt werden.⁵⁷ Im schottischen Rowett Research Institute begannen 1996 Fütterungsstudien mit gentechnisch veränderten Kartoffeln. Ziel war es gewesen, bestimmte Proteine zu finden, die die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen gegen schädliche Insekten steigern sollten, ohne die Gesundheit der Konsumenten zu beeinträchtigen. Der Leiter, Prof. Dr. Arpad Pusztai, konzentrierte sich dabei auf Lektine. Man übertrug nun eine insektenwirksame Variante des Schneeglöckchen-Lektins auf die Kartoffeln und fütterte zur experimentellen Überprüfung damit Ratten. Diese erhielten zehn Tage lang konventionelle und gentechnisch veränderte Kartoffeln in unterschiedlichen Zubereitungsformen, wurden dann intensiv untersucht. Pusztai fand heraus, dass sich der Immunstatus der mit gentechnisch veränderten Kartoffeln gefütterten Ratten verschlechtert, dass sich das Gewicht einiger innerer Organe reduziert habe. Er fand dies besorgniserregend und informierte Anfang August 1998 die Öffentlichkeit.

Das Medienecho war überwältigend.⁵⁸ Die Befürchtungen der Apokalyptiker schienen bestätigt, Gentechnik schädige den Menschen. Die Propheten ruderten energisch dagegen, verwiesen auf die außergewöhnlichen Laborbedingungen, die geringe Verallgemeinerbarkeit der Ergebnisse, deren falsche Deutung, dann gar der vermeintlichen Fälschung durch Prof. Pusztai.⁵⁹ Die Argumente wurden nicht gehört – im Gegenteil. Die unmittelbar folgende Entlassung des Mahners und Veröffentlichers geriet zum publizistischen Debakel, denn nun schien eine Kultur des Schweigens und Vertuschens, der Meinungsmache und der Heimlichkeit offenbar.⁶⁰ In der „Zeit“ etwa hieß es: „Wie auch immer die Geschichte ausgeht – sie wirft ein schlechtes Licht sowohl auf die Wissenschaft wie auf die Industrie. Beide haben ihre Verantwortung gegenüber der Öffentlichkeit nicht ernst genug genommen.“⁶¹ Die Öffentlichkeit interessierte sich kaum für den nachfolgenden Streit der Experten, gab es hier doch kein Ergebnis, fehlt bis heute eine befriedigende experimentelle Wiederholung des Versuches. Sicherheitsprobleme der Gentechnik drangen ins Bewusstsein der Öffentlichkeit, insbesondere Probleme des Nachweises und der Kontrolle.⁶² Während die Apokalyptiker ihre Positionen bestärkt sahen, gründeten die Propheten einen Expertenkreis „Grüne Gentechnik“, um so der Öffentlichkeit kompetente Sachkunde angedeihen zu lassen.⁶³ Die kleinen Molekularbiologen werden es ihnen sicher danken.

3. Die Debatte über Lektin-Kartoffeln wurde noch im August 1998 abgelöst durch die Einführung des ersten gekennzeichneten gentechnisch veränderten Produktes, des Schokoriegels „Butterfinger“. Der Schoko-Mais-Snack, in den USA schon seit 1938 auf dem Markt, wurde dort mit neuem gentechnisch

⁵⁷ Umfangreiches Hintergrundmaterial findet sich unter <http://www.transgen.de/Themen/Sicherheit/pusztai.html>, aus dem ich im Folgenden schöpfe. Die aktuelle Diskussion findet sich unter http://www.transgen.de/Themen/Sicherheit/pusztai_update.html.

⁵⁸ Vgl. etwa HOBOM, Barbara: Unmut über gentechnisch veränderte Kartoffeln. Nach der Verpflanzung gefährlicher Gene Aufregung nicht nur in Schottland, Frankfurter Allgemeine Zeitung 1998, Nr. v. 13.08. Differenziert-abwägend: WIEDLICH, Susanne: Kontroverse um Gen-Kartoffeln. Schottische Fütterungsstudie an Ratten sorgt für Furore, Süddeutsche Zeitung 1998, Nr. v. 18.08.

⁵⁹ Vgl. DANIEL, Hannelore: Von „politischen“ Kartoffeln und deren Sicherheit, Ernährungs-Umschau 46, 1999, 117; KÜPPER, Claudia: Lektin-Kartoffeln. Unnötige Verbraucherverunsicherung, Ernährungs-Umschau 46, 1999, 274-275.

⁶⁰ Vgl. STOLLORZ, Volker: Giftige Knollen. Über den Aufruhr um angebliche Gesundheitsschäden durch genmanipulierte Kartoffeln, Die Woche 1998, Nr. v. 21.08.; STOLLORZ, Volker: Von giftigen Kartoffeln. Die Experimente des Genforschers Arpad Pusztai sind sehr viel brisanter als gedacht – Wurde er zu Unrecht gefeuert? – Ein Blick hinter die Kulissen, Kölner Stadt-Anzeiger 1998, Nr. v. 28.08.; SCHMID, Steffen: Aufregung über Gentech-Gift verfrüht. Angeblich genveränderte Kartoffeln gab es noch gar nicht, Neues Deutschland 1998, Nr. v. 29.08. Dabei wurden auch grundsätzlichere Fragen nach der Meinungsfreiheit innerhalb wissenschaftlicher Kreise prononciert diskutiert. Erwähnenswert ist besonders BERNHART, Christian: Vereitelt, bagatellisiert und diffamiert. Die Geschlossenheit der Gentech-Befürworter hat ihren Preis: Schwerer Stand für kritische Forschung, Weltwoche 1998, Nr. v. 13.08.

⁶¹ KESSLER, Helga: Unverzeihlich. Der Professor, die Ratten und die Genkartoffel, Die Zeit 54, 1998, Nr. 35 v. 20.08.

⁶² TSCHIMMEL, Udo: Null Bock auf Genkartoffeln. Wie soll getestet werden, ob Genfood gefährlich ist – wenn es noch nicht einmal genügend Testverfahren für konventionelle Nahrungsmittel gibt?, <http://gen-info.de/report/nullbock/home.htm>.

⁶³ Expertenkreis „Grüne Gentechnik“. Raus aus dem Elbenbeinturm (sic!), VDI-Nachrichten 1998, Nr. v. 11.09., Nr. 37, 35.

verändertem Mais hergestellt. Aufgrund der am 1. September 1998 in Kraft tretenden neuen Kennzeichnungsverordnung und der zunehmenden Probleme, gentechnisch nicht veränderten Mais einkaufen zu können, wurde der Butterfinger vom Hersteller Nestlé zum Genpionier aufgebaut.⁶⁴ Der „US-Kultriegel“ wurde bewusst in der jugendlichen Szene beworben, gemeinsam mit dem Deutschen Inline-Skate-Verband zielte die beauftragte Werbeagentur auf 3,5 Mio. direkte Zielgruppenkontakte.

Die Markteinführung geriet jedoch zum Fiasko. Denn die Umweltorganisation Greenpeace fand kurz vor dem offiziellen Start nicht gekennzeichnete Butterfinger in Münchner Tankstellen.⁶⁵ Damit war eine bekannte Polarität gesichert, wie sie schon im Fall Brent Spar die Nation über Wochen hinweg erregte. Nestlé betonte, dass es sich um US-Importe handle, wie sie auch schon Anfang März des Jahres entdeckt worden seien.⁶⁶ In der Öffentlichkeit verdichtete sich der Eindruck, dass selbst der größte Lebensmittelhersteller der Welt nicht in der Lage sei, die Verbreitung der eigenen gentechnisch veränderten Produkte zu kontrollieren. Der Imageverlust war groß, auch wenn die Markteinführung dann technisch problemlos klappte.

Hier stellte sich allerdings ein neues Problem. Das Produkt hatte einen gewöhnungsbedürftigen süß-salzigen Geschmack, war relativ zäh und hart und kostete zudem teils mehr als drei Mark das Stück.⁶⁷ Hinzu kam die offensive Kennzeichnung als gentechnisch verändertes Lebensmittel.⁶⁸ Der Butterfinger blieb in den Regalen liegen und wurde Mitte Juli 1999 vom deutschen Markt zurückgezogen.⁶⁹ Abermals scheiterte ein gentechnisch verändertes Produkt am Geschmack, an der üblichen, tradierten Form des Essens. Statt Butterfinger empfiehlt Nestlé heute wieder konventionelle Snacks.⁷⁰

Doch nicht nur das: Der Genpionier scheiterte nicht nur, sondern mit ihm zugleich die Mehrzahl der gekennzeichneten gentechnisch veränderten Lebensmittel (Abb. 5).

⁶⁴ Vgl. HAUM, Rüdiger: Vorfühlen mit Butterfinger. Nestlé verkauft ersten Gen-Schokoriegel in Deutschland. Kritiker: Türöffner für Gen-Food, Die Tageszeitung taz 1998, Nr. v. 08.08.; BUB, Sabine: Schokoriegel als Gen-Pionier. Nestlé: Bald keine andere Wahl mehr, Neue Osnabrücker Zeitung 1998, Nr. v. 15.08.; EBLING, Sven: Greenpeace protestiert gegen Nestlé-Gen-Produkte. Gen-Futter: Das merkt doch keiner, Junge Welt 1998, Nr. v. 01.09.: „Nach Greenpeace soll dieser Riegel vor allem an Jugendliche verkauft werden, von denen »Nestle erklärtermaßen geringen Protest gegen Genfood erwartet«. Gelingen dieser Versuch, sollten weitere Produkte folgen.“

⁶⁵ Genmanipulierter „Butterfinger“. Greenpeace-Entdeckung in Münchner Tankstellen, Süddeutsche Zeitung 54, 1998, Nr. v. 26.08.; KLOTZBÜCHER, Sabine: Knuspriger Riegel aus der Retorte. Importeure kommen Nestlé zuvor: „Butterfinger“ ohne Gen-Hinweis im Regal, Stuttgarter Nachrichten 1998, Nr. v. 26.08.

⁶⁶ „Nach Darstellung des Herstellers Nestlé wurden bereits Anfang März sogenannte Grauiimporte der Schokoriegel in Deutschland entdeckt. Diese Ware sei an Nestlé vorbei in den USA gekauft und nach Deutschland gebracht worden. Mehrere Importeure seien damals abgemahnt worden, sagte Jörg Fortmann, Sprecher der deutschen Niederlassung in Frankfurt. Bei einer neuen Überprüfung im Juni seien keine Grauiimporte gefunden wurden. Fortmann kritisierte Greenpeace, weil die Organisation dem Unternehmen keine Hinweis darauf gegeben habe, wo sie die Riegel entdeckt habe“ (Gentechnisch verändert. Schokoriegel, Babynahrung, Badische Zeitung 1998, Nr. v. 26.08.).

⁶⁷ Vgl. etwa KUTTER, Susanne: Klops schlucken. Der Lebensmittelgigant Nestlé wagt sich als erster mit einem Gentechnik-Schokoriegel auf den deutschen Markt, Wirtschaftswoche 1998, Nr. 37 v. 02.09.: „Ob Nestlés Butterfinger allerdings geeignet sind, den Siegesmarsch des Novel Food einzuläuten, scheint nicht gesichert: Ein Tankstellenbesitzer im schwäbischen Rottenburg hat die Riegel schon wieder ausgelistet: „Die sind saumäßig zäh und hart – da beißt man sich die Zähne aus.“ FALTIN, Thomas: Die Suche nach dem Gen. Der erste genmanipulierte Schokoriegel: ein Selbstversuch, Stuttgarter Zeitung 1998, Nr. 22.09.: „Aber wie schmeckt ein manipuliertes Gen? Nach nichts – beim Butterfinger findet man nicht einmal den Geschmack von Mais wieder: Vielmehr drängen sich Erdnußbutter und Krokant ziemlich penetrant in den Vordergrund. Die kakaohaltige Fettglasur macht den Riegel klebrig und süß, während der Butterfinger am Schluß einen deutlich salzigen Gaumeneindruck hinterläßt. Von anderen Riegeln unterscheidet sich der Snack also nicht nur durch seinen ebenso unsichtbaren wie unschmeckbaren Genmais, sondern auch durch den gewöhnungsbedürftigen süß-salzigen Geschmack.“

⁶⁸ Die grundsätzliche Ablehnung war groß, doch immerhin 11 % der Befragten wollten den Butterfinger für sich, weitere 4 % auch für ihre Kinder kaufen (Nachgehakt. Wenig Appetit, Der Spiegel 1998, Nr. 37 v. 07.09.)

⁶⁹ Gentechnik. Snack bekommt Nestlé schlecht, Frankfurter Rundschau 55, 1999, Nr. 161 v. 15.07., 11.

⁷⁰ <http://www.butterfinger.de>



Abb. 5: Gekennzeichnete gentechnisch veränderte Lebensmittel in der Bundesrepublik Deutschland (http://www.greenpeace.de/GP_DOK_3P/HINTERGR/C05HI49.HTM).

Die Kurven waren nicht exponentiell, wie die Propheten vorhergesagt hatten, sondern zeigten eindeutig nach unten.

4. Die Akzeptanzprobleme zeigen sich nochmals am Beispiel einer Art Geisterdiskussion über das Brot. Der Präsident des Zentralverbandes des deutschen Bäckerhandwerkes verlautbarte am 23. September 1998, dass Brot und Brötchen in den nächsten Jahren zwingend mit gentechnisch verändertem Mehl gebacken werde. Es sei nicht möglich, zwischen konventioneller und gentechnisch veränderter Ware sicher zu scheiden. Und die Verbandsvertreter gingen weiter: Es sei „absolut unmöglich“, Brot und Brötchen dann zu kennzeichnen.⁷¹ Die öffentliche Reaktion auf diese simple Fortschreibung imaginärer Trends war vehement (Abb. 6/7).

**Schock-Nachricht vom
Bäcker-Chef**
**Nur noch
Gen-Brot**

Abb. 6: Nur noch Gen-Brot (Express Düsseldorf 1998, Nr. v. 23.09.).

**Oje! Unsere
Schrippe wird
zum Gen-Brötchen**

Abb. 7: Gen-Brötchen (Berliner Kurier 1998, Nr. v. 23.09.).

So, als stände die Gefahr einer öffentlichen Seuche unmittelbar bevor, griff eine allgemeine „Sorge um unser Brot“⁷² um sich. In einem Land, in dem das Bundesverfassungsgericht ein Grundrecht auf informationelle Selbstbestimmung garantiert hat, sollte das Grundrecht auf selbstbestimmte Nahrungswahl aufgrund vermeintlicher Sachzwänge quasi abgeschafft werden. Die Öffentlichkeit wollte sich damit nicht zufrieden geben, Fragen nach menschlichen Handlungsmöglichkeiten drangen vor: „Ma-

⁷¹ Gentechnik bald auch in Brötchen. Bäckerhandwerk will Ware nicht kennzeichnen – Kritik an Informationspolitik.

⁷² Sorge um unser Brot. Bald nur noch gentechnisch verändertes Mehl?, Hamburger Abendblatt 1998, Nr. v. 23.09. Das Spektrum der Reaktionen verdeutlichen: Wegen US-Einfuhren. In drei Jahren nur noch Gentechnik-Brot, Märkische Oderzeitung 1998, Nr. v. 23.09.; NICOLA, Franz-Josef: Hintertür, Stuttgarter Nachrichten 1998, Nr. v. 23.09.; In 2 Jahren: Brot aus der Gen-Fabrik, B.Z. 1998, Nr. v. 23.09.; VOLKE, Ralf: Gentechnik. Keine Wahl, Hannoversche Allgemeine Zeitung 1998, Nr. v. 23.09.; Brot bald nur noch aus genmanipuliertem Mehl. Weniger Bäckereien und konstante Mitarbeiterzahl, Die Welt 1998, Nr. v. 23.09.; „Gentechnik bald in jedem Brot“. Vor allem Produkte aus USA manipulierbar – Ökogetreide aus der Region, Berliner Morgenpost 1998, Nr. v. 23.09.; FETTIG, Andreas: Armer König, Freie Presse 1998, Nr. v. 23.09.; CASIMIR, Torsten: Unser täglich Brot, Rheinische Post (Düsseldorf) 1998, Nr. v. 24.09.

chen die Bäcker mit?⁷³ hieß es. Die Bäckerbasis kündigte jedenfalls schnell Widerstand an, stand doch der Ruf des als urtümlich, natürlich und gesund beworbenen Brotes auf dem Spiel.⁷⁴ Auch Verbraucher- und Umweltverbände sowie das Forschungsministerium zogen am gleichen Strang (Abb. 8).

Schnell ruderten die Bäckerfunktionäre zurück, betonten, dass Genmehl erst in einem Jahrzehnt den deutschen Markt prägen werde. Auch dies sei jedoch nicht sicher.⁷⁵ Experten betonten, dass gentechnisch veränderter Weizen noch nicht auf dem Markt sei.⁷⁶ Die Apokalyptiker sahen sich in ihren Warnungen bestätigt, forderten als Gegenmittel systematische Kennzeichnung. Die Folge war eine große Koalition für das bestehende konventionelle Brot, aus der auszubrechen kaum mehr möglich war.⁷⁷ Die Öffentlichkeit hatte wiederum vor Augen geführt bekommen, dass Gentechnik selbst in Kernbereichen der Ernährung auf dem Vormarsch sei, dass aber eine deutliche Reaktion diesem die Spitze nehmen könne.



Abb. 8: Die genmanipulierte Brezel
(Kölner Stadt-Anzeiger 1998, Nr. v. 24.09.).

5. Der letzte Punkt führt uns schließlich in das Tagesgeschehen zurück, handelt es sich doch um die von gentechnisch verändertem Mais ausgehenden Umweltgefahren. Mitte Mai 1999 wurde eine Laborstudie der Cornell University veröffentlicht, die über den Tod von Schmetterlingsraupen berichtete, die mit gentechnisch veränderten Pollen des Bt-Maises gefüttert worden waren.⁷⁸ Die Firma Novartis bestätigte dieses Ergebnis, bat jedoch um eine rationale Abwägung von Nutzen und Schaden der Bt-Mais-Strategie. Eigene Freilandversuche hätten jedenfalls keine negativen Ereignisse erbracht.⁷⁹

Nach den bisherigen Fällen können Sie sich die öffentliche Reaktion sicherlich vorstellen. Sie basiert auf dem offenkundigen Problem wirksamer Insektenbekämpfung. Doch die eigentliche Reaktion war die auf das Gemüt des Lesers. Gegen tote Schmetterlinge gibt es kaum greifbare Argumente.⁸⁰

Die fünf Beispiele zeigen die Apokalyptiker auf der Siegesstraße. Die Propheten scheitern an einfachen, nicht bedachten Umständen, am Glauben nur an die eigene Sache. Die Euphorie des Jahres 1997, als der „Spiegel“ betonte, dass die Auseinandersetzung um die Gentechnik im Wesentlichen gelaufen sei, ist verflogen.⁸¹ Ihre Verheißungen verblassen, nur mehr Betroffene hören hin, ist da etwa von laktosefreier Milch die Rede oder von glutenfreiem Getreide.⁸² Einzig „goldener“ Reis scheint eine Ausnahme zu bilden.⁸³ Sollten die Apokalyptiker wirklich gesiegt haben?

⁷³ GROSSE, Angela: Machen die Bäcker mit? Brot mit Gentechnik, Hamburger Abendblatt 1998, Nr. v. 23.09.

⁷⁴ Die Berliner Bäcker wollen sich wehren, Berliner Kurier 1998, Nr. v. 23.09.

⁷⁵ Gen-Brötchen: Bäcker-Verband nahm den Mund zu voll, Kölnische Rundschau 1998, Nr. 24.09.; Bäcker dementieren Trend zum Gen-Mehl, Generalanzeiger (Bonn) 1998, Nr. v. 24.09.; Frische Brötchen – Genuß ohne Angst. Gentechnik-Mehl kommt nicht in den Teig, Neue Westfälische (Bielefelder Tageblatt) 1998, Nr. v. 24.09.

⁷⁶ Vgl. KRUPP, Kerstin: Gentechnologie. „Jeder hat Gen-Soja gegessen“. Manipulierte Pflanzen sollen vor allem giftresistent werden, Berliner Zeitung 1998, Nr. v. 24.09. (Gerd Spelsberg, Verbraucherinitiative Berlin, von dem auch der Begriff der Geisterdiskussion stammt).

⁷⁷ Vgl. „Gen-Mehl künftig kennzeichnen“, Saarbrücker Zeitung 1998, Nr. v. 25.09.

⁷⁸ RÖGENER, Wiebke: Tödlicher Gentech-Blütenstaub. Giftstoff von Bt-Mais wird harmlosen Raupen zum Verhängnis, Süddeutsche Zeitung 55, 1999, Nr. 117 v. 25.05., V2/9.

⁷⁹ Sterbende Schmetterlinge. Im Freiland noch nicht beobachtet (20.05.1999); <http://www.lifescience.de/news/article/01099/index.html>. Zuvor war der Firmentenor deutlich offensiver, vgl. Bt-Mais Anbau in Deutschland 1999 wieder wissenschaftlich begleitet und offen kommuniziert, <http://www.novartis.de/novartis/html/d/medien/presse/990429.htm>.

⁸⁰ http://www.greenpeace.de/GP_DOK_30/HINTERGR/C05HI48.HTM.

⁸¹ Vgl. Genveränderte Lebensmittel erobern den Markt. Das neue Schlaraffenland, Der Spiegel 1997, Nr. 15, 210-221, hier 210: „Genveränderte Speisen und Getränke kommen in die Supermärkte. Die Lebensmittelkonzerne erwarten ein Milliardengeschäft. Doch Umweltschützer erlahmen in ihrem Kampf gegen den ‚Gen-Fraß‘ – sie haben die Gefahren der Designer-Kost übertrieben.“

⁸² Vgl. Laktosefreie Milch von genmanipulierten Kühen möglich (Meldung vom 3.2.1999), <http://www.wissenschaft.de/bdw/ticker/ti...> BROOCK, R. v.: Einsatz von Biotechniken in der Getreidezüchtung, Getreide, Mehl und Brot 53, 1999, 195-196; WERNER, Armin: Grüne Gentechnik eröffnet Innovation-

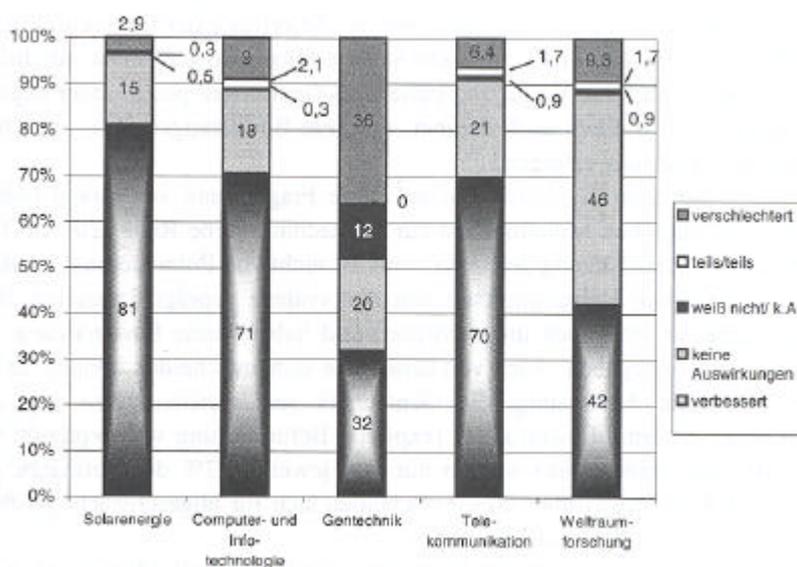


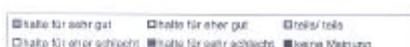
Abb. 9: Bewertung unterschiedlicher Technologien

(HAMPEL, Jürgen/PFENNIG, Uwe: Einstellungen zur Gentechnik, in: HAMPEL, Jürgen/RENN, Ortwin (Hg.): Gentechnik in der Öffentlichkeit. Wahrnehmung und Bewertung einer umstrittenen Technologie, Frankfurt a.M./New York 1999, 28-55, hier 29).

Lebens, und dort kennen sie sich aus, dort wissen sie um den Nutzen und Nachteil neuer Techniken. Eines ist dabei empirisch sicher. Eine breite Mehrheit der Deutschen lehnt die grüne Gentechnik ab.⁸⁴ Sie tut dies allerdings wohl überlegt, denn sie unterscheidet strikt zwischen den einzelnen Technologien: Das verdeutlicht eine repräsentative Untersuchung der Akademie für Technikfolgenabschätzung in Baden-Württemberg (Abb. 9).

Von den neuen Schlüsseltechnologien wird Gentechnik als einzige häufiger mit negativen als mit positiven Erwartungen verbunden. Doch es gibt zugleich keine simple Schwarz-Weiß-Malerei (Abb. 10). Technikfeindlichkeit ist nicht Sache der Deutschen.

Die verschiedenen Anwendungsbereiche werden vielmehr sehr unterschiedlich bewertet. Die medizinische Gentechnik wird von der Mehrzahl akzeptiert, während die grüne Gentechnik überwiegend negativ gesehen wird.⁸⁵ „Extrem kritisch wird der Einsatz der Gentechnik im Lebensmittelbereich, zur



schanen für Lebensmittelwirtschaft. Forschungsprojekt will Lebensmittel für Zöliakie-Kranke entwickeln, Bmi aktuell 1999, Ausg. 2, 12.

⁸³ Vgl. GERMUND, Will: Die einstige Spinnerei nennt sich jetzt Goldener Reis. Durch vier neue Gene enthält das Hauptnahrungsmittel der Inder künftig Vitamin A/Projekt für Kleinbauern, Frankfurter Rundschau 56, 2000, Nr. 95 v. 22.04., 6.

⁸⁴ Vgl. auch Kurzfassung der Umfrage „Zukunft Gentechnik?“ GfK, http://www.greenpeace.de/GP_DOK_30/HINTERGR/C05H110.HTM (35,7 % lehnen nach dieser im September 1996 geführten repräsentativen Umfrage Entwicklung und Einführung gentechnisch hergestellter Lebensmittel „grundsätzlich ab“, weitere 38,7 % lehnen sie „eher ab“ (18 % gleichgültig: 7 % positiv, 1 % sehr gut). Selbst unter der Voraussetzung, dass die neuen Produkte deutlich billiger wären, würden 80,2 % auf den Kauf verzichten. Vgl. auch Umfrage. Gentechnik-Lebensmittel schmecken Bürgern nicht, Frankfurter Rundschau 1998, Nr. v. 26.09]: „Jeder zweite Konsument will derzeit unter keinen Umständen solche Produkte verwenden, ... [...] Weitere 18 Prozent fühlten sich nicht ausreichend informiert, 28 Prozent der Befragten erklärten, sie würden gentechnisch veränderte Lebensmittel „vielleicht“ und unter bestimmten Bedingungen verwenden. Nur zwei Prozent gaben sich als überzeugte Befürworter von Gentechnik im Nahrungsmittelsektor zu erkennen.“

⁸⁵ Es ist zugleich wahrscheinlich, dass diese Meinung stabil bleiben wird, vgl. URBAN, Dieter: Wie stabil sind Einstellungen zur Gentechnik? Ergebnisse einer regionalen Panelstudie, in: HAMPEL, Jürgen/RENN, Ortwin

Begrenzter Gebrauchswert. Gentechnik im Urteil der Bevölkerung

Das würde nur gelten, wäre die Gegenüberstellung von Propheten und Apokalyptikern die einzig mögliche Position. Doch die breite Mehrzahl der Bevölkerung ist damit nicht zu fassen. Sie folgt ihren eigenen Vorstellungen, lässt die Experten untereinander streiten. Es trifft sie nicht, wenn sie von den einen als dumm und unwissend, von den anderen als bequem und wenig engagiert gebrandmarkt werden. Sie entscheiden im Rahmen ihres eigenen

Veränderung von Geschmack, Haltbarkeit oder Aussehen von Lebensmitteln, beurteilt. Nur 9 % beurteilen solche Anwendungen positiv. Jeder Zweite (54 %) lehnt sie dagegen entschieden ab. Nimmt man noch die 22 % hinzu, die den Einsatz der Gentechnik im Lebensmittelbereich als <eher schlecht> beurteilen, lehnen drei von vier Befragten diese Anwendungen ab.⁸⁶ Die Bevölkerung urteilt differenziert über die Gentechnik, folgt damit nicht den Apokalyptikern. Sie bewertet mit eigenem Recht, misstrauisch gegenüber der Politik, misstrauischer noch gegenüber den Experten. 75 % empfinden die rechtliche Regulierung als unzureichend, und 80 % gar glauben, dass auch die vorhandenen Gesetze nicht eingehalten werden.⁸⁷ Doch Politik wird nicht als Motor der Entwicklung gesehen. Hier steht die Wissenschaft im Vordergrund, es folgt die Wirtschaft.⁸⁸

Mögen die Experten die Nichtexperten schelten, so strafen diese sie umgekehrt mit Ver- und Missachtung. Weitere Ergebnisse stützen die These einer eigenständigen Bewertungskultur abseits der

b. 10: Bewertung konkreter Anwendungen der Gentechnik

AMPEL/PFENNIG, 1999, 28-55, hier 32).

Experten. Sie sind zum einen fast unabhängig von den üblichen demographischen Faktoren, lediglich beim Geschlecht und bei der Religion gibt es leichte Unterschiede. Doch ansonsten gilt: Grüne Gentechnik wird von Jungen und Alten, von Reichen und Armen und von formal Gebildeten und formal Ungebildeten gleichermaßen eindeutig abgelehnt. Und allen Bildungsbemühungen zum

Trotz: Auch erhöhtes Wissen über Gentechnik hat keine signifikante Auswirkung auf die Bewertung.⁸⁹ „Weder führt Wissen zu Akzeptanz, noch ist Unkenntnis die Ursache von Ablehnung.“⁹⁰

Die Gründe für die Ablehnung sind klar auszumachen und folgen einer nüchternen, nicht einer apokalyptischen Deutung. Die Unabsehbarkeit der Folgen des Einsatzes der grünen Gentechnik ist das entscheidende Argument. Selbst die Mehrzahl der Gentechnikbefürworter (55 %) wünscht sich einen defensiven Umgang mit Unsicherheiten. Hier zeigt sich ein selbstbewusstes Risikokalkül. Der Bürger möchte seine Zukunft sichern, nicht gefährden. Er beharrt auf der relativen Autonomie seines Lebens. Er will Schmetterlinge fliegen sehen und sein gewohntes Brot essen. Er will nicht, dass sein Leben unkontrolliert und ohne sein Wissen und seine Zustimmung verändert wird. Die kommerzielle Durchsetzung der Gentechnik empfindet er als eine Kränkung, hier wird seine Souveränität mit Füßen getreten.⁹¹ Der Bürger will selbst über sein Wohl und Wehe entscheiden – dazu braucht es keine Propheten und durchaus auch keine Apokalyptiker. Warum sollte er Risiken eingehen? Die Frage, „wer will das Zeug?“⁹², beantwortet die Mehrzahl eindeutig: „Wir nicht!“

(Hg.): *Gentechnik in der Öffentlichkeit. Wahrnehmung und Bewertung einer umstrittenen Technologie*, Frankfurt a.M./New York 1999, 56-97.

⁸⁶ HAMPEL/PFENNIG, 1999, 34.

⁸⁷ Ebd. 42-43. Ähnlich klare Ergebnisse ermittelte auch eine Emnid-Umfrage im Oktober 1997. Demnach halten 63,5 % die Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebensmittel für „sehr wichtig“, weitere 26,4 % antworten mit „eher wichtig“ (Kurzfassung der Emnid-Umfrage „Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebensmittel“, http://www.greenpeace.de/GP_DOK_3P/HINTERGR/C05HI32.HTM). Zum Binnendiskurs der Rechtsgelehrten vgl. STREINZ, Rudolf (Hg.): *Neuartige Lebensmittel. Problemaufriß und Lösungsansätze*, Bayreuth 1999 (Schriften zum Lebensmittelrecht, Bd. 9).

⁸⁸ HAMPEL/PFENNIG, 1999, 43. Vgl. auch PETERS, Hans Peter: *Das Bedürfnis nach Kontrolle der Gentechnik und das Vertrauen in wissenschaftliche Experten*, in: HAMPEL, Jürgen/RENN, Ortwin (Hg.): *Gentechnik in der Öffentlichkeit. Wahrnehmung und Bewertung einer umstrittenen Technologie*, Frankfurt a.M./New York 1999, 225-245.

⁸⁹ Näheres enthält PFISTER, Hans-Rüdiger/BÖHM, Gisela/JUNGERMANN, Helmut: *Die kognitive Repräsentation von Gentechnik: Wissen und Bewertungen*, in: HAMPEL, Jürgen/RENN, Ortwin (Hg.): *Gentechnik in der Öffentlichkeit. Wahrnehmung und Bewertung einer umstrittenen Technologie*, Frankfurt a.M./New York 1999, 170-196.

⁹⁰ HAMPEL/PFENNIG, 1999, 46. Sarkastisch könnte man dies sogar als begrenzten Erfolg für die Propheten verbuchen. Denn im Falle etwa der Bewertung von Convenience Produkten liegt die Akzeptanz bei formal Gebildeten niedriger als bei formal weniger Gebildeten. Vgl. hierzu BERGMANN, Karin: *Der verunsicherte Verbraucher. Neue Ansätze zur unternehmerischen Informationsstrategie in der Lebensmittelbranche*, Berlin/Heidelberg/New York 2000 (Gesunde Ernährung, Bd. 3).

⁹¹ Darauf wies SPELSBERG, 1998, 23, betont hin.

⁹² HEIDBRINK, Ute: *Wer will das Zeug?*, Südwest Presse 1998, Nr. v. 19.08.

Lebensstil und Verantwortung oder: Zur Zukunft der Debatte über die grüne Gentechnik

Der Selbstbehauptungswille des Bürgers gegenüber der grünen Gentechnik überzeugt natürlich weder Propheten noch Apokalyptiker. Gerade letztere betonen, dass man die Diskussion vorantreiben müsse, dass man den gesamten Lebensstil ändern müsse. Und gleich bieten sie dem Bürger neue Szenarien an, die auf den Begriff der „Nachhaltigkeit“ setzen. Doch dieser will eher seine Ruhe haben, will diesen nun sozialwissenschaftlich geprägten Vorschlägen keineswegs begeistert folgen.⁹³

So scheint sich die Diskussion über die grüne Gentechnik am eigensinnigen Bürger festzulaufen. Es ist schwer für Experten aller Richtungen dieses zu verstehen. Doch genau darum geht es nach meiner Meinung. In der Debatte über die grüne Gentechnik sehe ich erstens eine Rückfrage an die Substanz von Wissenschaft. Darf sie sich in einer demokratischen Gesellschaft so weit von den Vorstellungen der Mehrzahl der Bürger wegbewegen? Dürfen Wissenschaftler die Lebenswelt ihrer Mitbürger auch gegen deren Widerstand gezielt verändern? Ich denke, dass sie dies grundsätzlich dürfen. Doch dann sollten sie auch die Spielregeln eines demokratischen Gemeinwesens akzeptieren, in dem es keine unbestrittenen Leitsektoren mehr gibt, in dem Entscheidungen im Konsens unterschiedlichster Akteure getroffen werden sollten. Dies zu begreifen ist schwer für Wissenschaftler, die sich gerne auf eine Position zurückziehen, in der einzig sie zwischen wahr und falsch zu unterscheiden haben.

Wissenschaft bedarf dann – dafür bietet die Diskussion über die grüne Gentechnik viel Anschauungsmaterial – einer anderen Sprache, darf sich nicht in einseitiger Belehrung oder Verdammung erschöpfen. Wie schwierig das ist, zeigt sich schon innerhalb der Wissenschaft selbst, wo trotz des allgemeinen Geredes über Inter- und Transdisziplinarität kaum mehr substantiell miteinander kommuniziert wird. Naturwissenschaften allein, Sozialwissenschaften allein, Kulturwissenschaften allein – kann das die Substanz von Wissenschaft sein? Die Gentechnikdebatte zeigt, dass disziplinär agierende Wissenschaften gesellschaftlich unterkomplexe Lösungen hervorbringen. Die Verabsolutierung eines naturwissenschaftlichen Leitanspruches ist es denn auch, was die Gentechnikdiskussion so außergewöhnlich macht. Ansonsten ist die grüne Gentechnik nämlich – zumindest aus der Sicht eines Historikers – eine Strategie des Weiter-So, die unsere Landwirtschaft weiter intensiviert, die sich dem Preisdruck eines dynamischen Wettbewerbs der Lebensmittelproduzenten und -händler durchaus logisch anpasst.⁹⁴

Ich meine, dass an diesem Punkt eine Chance besteht. Die Integration der grünen Gentechnik in umfassendere ökonomische und gesellschaftliche Strukturentwicklungen bietet zweitens die Möglichkeit, die Diskussion auf einer anderen, einer gesellschaftlich sinnvolleren Ebene zu führen. Gentechnik ist Teil unserer Art der Ernährung. Und die „Art, wie wir essen, ist von der Art, wie wir leben, nicht zu trennen.“⁹⁵ Debattieren wir also über die Art, wie wir essen und wie wir leben wollen. Wir sind so nah am Bürger, dem es auch um seine Art des Lebens, um seine Art des Essens geht. Wissenschaft kann hier Klarheit schaffen, kann über Folgen und Konsequenzen menschlicher Handlungen Rechenschaft geben. Dazu gehört ein ungeschöntes Bild unserer Art der Agrarwirtschaft und -wissenschaft, der Lebensmittelproduktion und des Konsums. Dadurch könnte deutlicher werden, dass die Extreme Gentechnik hier, ökologischer Landbau da nur Teilbereiche eines wesentlich breiteren Problemfeldes abdecken und beide in unterschiedlicher Weise Folgeerscheinungen der Ernährung in modernen arbeitsteilig verfassten Gesellschaften sind. Dieser Blickwinkel könnte zeigen, dass Propheten und Apokalyptiker klare Funktionen innerhalb gesellschaftlicher Debatten haben, dass sie aber beide letztlich Getriebene sind, die in einer marktwirtschaftlich verfassten Gesellschaft immer auch Marktgehorsam leisten müssen. Eine solche auf die Art unseres Essens und die Art unseres Lebens zielende Debatte

⁹³ Sinnvolle und bedeutungsvolle Beiträge enthalten ZÖLLER, Katharina/STROTH, Ursula: Nachhaltige Entwicklung im Handlungsfeld Ernährung. Ein Diskursprojekt, Stuttgart 1999 (Akademie für Technikfolgenabschätzung in Baden-Württemberg, Arbeitsbericht Nr. 134); HOFER, Kurt: Ernährung und Nachhaltigkeit. Entwicklungsprozesse – Probleme – Lösungsansätze, Stuttgart 1999 (Akademie für Technikfolgenabschätzung in Baden-Württemberg, Arbeitsbericht, Nr. 135); MINSCH, Jürg/MOGALLE, Marc (Hg.): Wege zur nachhaltigen Ernährung. Schlussbericht des Integrierten Projekts Gesellschaft I, St. Gallen 2000 (IP-Gesellschaft I – Diskussionsbeitrag, Nr. 5).

⁹⁴ Vgl. hierzu die bemerkenswerten Hinweise von SIEGERSCHMIDT, Jörn: Die Verwegenheit der Ahnungslosen, Haushalt und Bildung 76, 1999, 31.

⁹⁵ SPIEKERMANN, Uwe: EBkultur heute. Was, wie und wo essen wir?, in: Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft. Die Arbeit der Dr. Rainer Wild-Stiftung, hg. v. d. Dr. Rainer Wild-Stiftung, Münster 1999, 41-56, hier 52. Vgl. auch DERS.: Ernährungstrends und Esskultur. Anmerkungen zur Gegenwart und Zukunft unserer täglichen Kost, Fundus 6, 1999, H. 4, 38-39.

zeigt auch dem Bürger seine praktische Verantwortung, die Folgen und Konsequenzen seines Lebensstils. Doch sie bestimmt damit nicht einseitig, was dieser zu tun und lassen hat, belässt dieses weitestmöglich in seiner eigenen Entscheidungsfreiheit.

Gentechnik würde ein Teil dieser Debatte sein, aber nur ein Teil. So entgehen wir der prophetischen Versuchung, sie zum absoluten Wert zu machen. Zugleich aber sollten wir nicht zögern – die Bürger machen dies schließlich schon – abseits apokalyptischer Szenarien nach sinnvollen Möglichkeiten des Einsatzes von Gentechnik Ausschau zu halten. Sie sind rar gesät, doch es gibt sie auch im Bereich der grünen Gentechnik.

Verlassen wir also die festgezurrten Diskussionsformationen, deren Geräuschpegel an tibetanische Gebetsmühlen erinnert.⁹⁶ Führen wir die Diskussion breiter und vom Zentrum her. Gehen wir an Probleme heran, nicht an deren symbolische Stilisierungen. Als Wissenschaftler, als Bürger und als Essende könnten wir so unserer Aufgabe der Gegenwartsgestaltung und Zukunftssicherung gerecht werden – besser jedenfalls als die Propheten und die Apokalyptiker.

⁹⁶ Dies gilt analog auch für die beliebte Diskussion um Functional Food und/oder ökologische Lebensmittel. Vgl. hierzu SPIEKERMANN, Uwe: Nahrung und Kultur, in: Zwischen Öko-Kost und Designer Food: Ernährung im 21. Jahrhundert. Tagungsband zum 2. aid-Forum am 1. Juni 1999 in Bonn (aid Special, Nr. 3650/1999), 7-13.

Mythenjagd im kulinarischen Universum

Monika Setzwein

In einem Beitrag in der ZEIT vom 17. Februar 2000 wirft Gerhard Neumann die Frage auf, ob es möglich sei, eine Soziologie des Essens zu schreiben, ohne diese auf das Fundament einer semiologischen Betrachtungsweise zu stellen. Die Antwort bleibt der Autor seiner Leserschaft nur wenige Zeilen schuldig, dann folgt das – nun gar nicht mehr der *Frage* würdige – Fazit, dass „Nahrungssoziologie [...] nicht anders denn als umfassende Kultursemiotik betrieben werden [kann]“. Diesen Diskussionsstrang um das „Programm“ einer kultur- und sozialwissenschaftlichen Ernährungsforschung möchte ich gern aufgreifen und nachstehend in loser Schrittfolge einige Gedanken notieren, die mir bei der Lektüre des Artikels gekommen sind.

Ernährungssoziologie als Kultursemiotik?

„Haben Sie schon einmal irgend etwas gesehen, was außerhalb der Natur liegt?“ fragt Groddeck in seinen „psychoanalytischen Briefen an eine Freundin“. Und diese Frage ist freilich ebenso gut und schwierig zu beantworten wie die Entgegnung, ob es denn etwas außerhalb der Kultur Liegendes zu sehen, fühlen, kommunizieren gebe. Der auch in der Ernährungsforschung zentrale Widerstreit naturalistischer und kulturalistischer Konzepte kann durchaus zugunsten der Annahme eines kulturellen Apriori der Natur entschieden werden, und zwar im Sinne der erkenntnistheoretischen Einsicht, dass einer *entschleierten* Natur nun einmal nicht ins Auge zu blicken ist und das zur „Natur“ Erklärte sich gerade im Akt seiner Ausgrenzung aus der kulturellen Welt als ein Teil eben dieser, als kulturelles Konzept, erweist. Damit bleibt die menschliche Ernährung als biologisches und soziales Fundamentalproblem weiterhin „Kulturthema“ und „Naturthema“ zugleich, lässt sich aber nunmehr in seinem *gesamten* Facettenreichtum in den Zuständigkeitsbereich der Kultur- und Sozialwissenschaften überführen, die eine Vielfalt von Perspektiven bereithalten.

Die *Soziologie* reklamiert hierbei Fragen für sich, die auf Ursachen, Formen und Funktionen von gesellschaftlichen Bestimmungsgrößen der Ernährung abzielen. Dazu gehören die Bereiche Produktion, Verteilung, Konsum und gesellschaftliche Bedeutung von Nahrungsmitteln ebenso wie etwa die gesellschaftliche Formung aller Vorgänge des Essens und Trinkens vor dem Hintergrund sozialer Wandlungsprozesse. Die soziologische Analyse richtet ihr Augenmerk dabei unter anderem auf die Formen der Arbeit und ökonomischen Verhältnisse, auf Ungleichheits- und Herrschaftszustände innerhalb von Gesellschaften und zwischen Gesellschaften sowie auf die Vermittlung von Individual- und Sozialstrukturen und schließt auch die Reflexion politischer, religiöser oder wissenschaftlicher Diskurse über die Ernährung ein.

Eine semiologische Perspektive kann bei diesem Unterfangen nicht nur hilfreich, sondern zuweilen auch unverzichtbar sein, und eine „Rhetorik des Essens“ (Barthes) hat zweifelsfrei ihren Platz im ernährungssoziologischen Diskurs zu behaupten – eine Soziologie der Ernährung darf sich aber nicht in der Ausübung von Kultursemiotik *erschöpfen*, und sei diese noch so „umfassend“. Vielmehr muss es künftig noch stärker darum gehen, das soziologische Theorieangebot in gebotener Breite für eine Erforschung des Nahrungsgeschehens fruchtbar zu machen und entlang verschiedener Denkachsen die Theoriebildung in der Ernährungssoziologie voranzutreiben. Dabei sollte ein Verständnis von Soziologie als „Menschenwissenschaft“ (Elias) nicht aus den Augen verloren werden.

Verteidigung der Menschen gegen die Zeichen

Zwar hat man sich in postmodernen Redeweisen längst mit der Eliminierung des Subjekts abgefunden und sich an dessen Abwesenheit gewöhnt, dennoch scheint mir eine Reanimation des *Menschen* als Adressat (ernährungs)wissenschaftlicher Erkenntnisinteressen nicht ganz überflüssig zu sein. Schließlich sind es Menschen, die – wenngleich in „kontrollierter Freiheit“ (Bourdieu) – handelnd die Strukturen und „Zeichengewebe“ schaffen, in denen sie vergesellschaftet werden. Von Kind auf essend und

trinkend eignen sich Menschen die gesellschaftlichen Strukturen an, verleiben sie sich ein und reproduzieren in ihren kulinarischen Akten zugleich das Struktur- und Funktionengefüge, das die dem Handeln vorausgesetzten Ordnungsmuster konstituiert. In der Ernährung finden die gesamtgesellschaftlichen Strukturen und Mechanismen nicht nur einen spiegelgleichen Widerschein oder symbolischen Ausdruck, sondern tätige Umsetzung, Transformation und Neuschöpfung zugleich. Eine Kulturwissenschaft, die als „Beobachtung und Erklärung der Dynamik der Zeichen und der Ordnungsmuster, die diese bilden“ (Neumann) angelegt ist, läuft Gefahr, den Forschungshorizont einmal mehr entlang der Makro/Mikro-Achse zu polarisieren und die unauflösliche Verwobenheit von Struktur und Praxis nicht gebührend in Rechnung zu stellen.

Viele der in den Kultur- und Sozialwissenschaften verwendeten Begriffe wie „Norm“, „Wert“, „Schicht“, „Struktur“, „Funktion“ oder eben „Zeichen“ erwecken den Eindruck, auf isolierbare *Objekte* bezogen zu sein, obwohl sie doch bei näherem Hinsehen auf Menschen und deren *Beziehungen* zueinander verweisen. Norbert Elias forderte daher ein Denken, welches sich von den Beziehungen her auf das Bezogene richten sollte und bestimmte die *Menschengeflechte* zum Herzstück soziologischer Analyse. Wenn es in der Kulturforschung des Essens also darum gehen soll, Zeichensysteme zu beobachten und zu erklären, dann kann dies nicht geschehen, ohne das Handeln und die Verflechtungen der die Zeichen generierenden und interpretierenden Menschen zu untersuchen. Dies lenkt den Blick auf die *Politik der Zeichenproduktion*, die Machteffekte und Konfliktpotentiale diskursiver Praktiken sowie auf die sozialen Kontrollmechanismen, welche die Geltung von Bedeutungen oder Sinnressourcen in unterschiedlichen sozialen Kontexten absichern. Die Möglichkeiten der Definition, Verfügung und Durchsetzung von Symbolwelten sind gesellschaftlich ungleich verteilt, und die Konstitution von Zeichen findet nicht im herrschaftsfreien Raum statt. Daher ist nicht nur das *Wie* fortwährender Semantisierungen zu hinterfragen, sondern auch das *Warum*. Wer mit welchem Interesse Symbolwelten handhabt und Relevanzen (um)definiert, könnte im Kontext der Ästhetisierung, Verwissenschaftlichung oder Virtualisierung der Ernährung eine aufschlussreiche Frage sein.

Es ist fraglich, ob Texte und Texturen, Semantiken und Diskurse unter Abzug der sie verwendenden Menschen einen *Sinn* machen können. Eine Hyperrealität nur noch auf sich selbst verweisender Zeichen, eine verselbständigte *Semiokratie* (Baudrillard) führte in völliger Konsequenz schlussendlich doch nur ein Regiment der Absurdität. Der „Text“ muss zu etwas anderem in Beziehung gesetzt werden als zu seiner eigenen Struktur, um klären zu können, wie es überhaupt zu dieser Struktur kommt. Nicht ganz unproblematisch scheint mir auch die Engführung von Erfahrungswelten auf Bedeutungswelten zu sein, die menschliches Handeln und Erleben, Denken und Empfinden in Textuniversa bannt. Generiert nicht das semiologische Verfahren vielleicht selbst erst jene Bedeutungen (und Zeichen), die es zu enthüllen sucht? Schließlich ist auch die Semiologie vorgeprägten Denkschemata verpflichtet und als kulturelle Praxis aus bestimmten historischen und sozialen Verhältnissen hervorgegangen. Und wenn alles menschliche Wissen in ideologischen Zeichensystemen codiert ist, muss dann nicht, wie Derrida anmerkt, jeder Versuch, den „Textcode“ zu knacken, zur Produktion eines weiteren Codes und zur Genese spezifischer (semiologischer) *Konstruktionen* führen, die ihrerseits als Mythen die Jagdbeute anderer Deutungsmuster würden?

In den Disziplinen, zwischen den Disziplinen und über die Disziplinen hinaus

Freilich ist der Forderung Neumanns, Ernährungsforschung nicht allein als soziologisches Vorhaben zu betreiben, entschieden zuzustimmen – dies wird übrigens auch in den von ihm rezensierten Büchern betont. Ihre Realisierung als „kulturwissenschaftliches Projekt“ bedarf jedoch einer Interdisziplinarität, die sich nicht damit begnügt, einzelwissenschaftliche Diskurse zu moderieren und Lücken an den Rändern der etablierten Fächer aufzufüllen. Eine auf die Überwindung von Fachgrenzen angelegte Kooperation ist daher zunächst auf den Anschluss an *entwickelte* Disziplinarität angewiesen – und für die Ernährungssoziologie bleibt (wie in anderen Einzelwissenschaften auch) in dieser Hinsicht noch einiges zu tun.

Der Schlüssel für eine Etablierung der kulturwissenschaftlichen Erforschung der Ernährung liegt m. E. in ihrer Multiperspektivität und nicht in der Frage, welcher Disziplin bei diesem Unterfangen die Vorherrschaft einzuräumen ist. Im Ringen um eine Interdisziplinarität, die diese Bezeichnung auch verdient, kann der Vorschlag, den gesamten Beobachtungshorizont der Brennweite eines semiologischen Objektivs anzuvertrauen, nicht wirklich weiterhelfen.

**Treffen der Mitglieder
des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens in Pegnitz,
7. bis 8. Mai 2000**

Mehr als ein Drittel der 59 Mitglieder des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens traf sich am 7. und 8. Mai 2000 in der einzigartigen Atmosphäre von Pflaums Posthotel Pegnitz, um sich über die Arbeit des vergangenen Jahres Rechenschaft zu geben, um sich über die anstehenden Aufgaben auszutauschen. Prof. Dr. *Alois Wierlacher* eröffnete als Vorstandsmitglied die Veranstaltung mit einem Dank an Andreas Pflaum, ging dann kurz auf die Vorgeschichte des Arbeitskreises ein. Die Gründung in Kulmbach wurde erwähnt, die Unterstützung der Raps-Stiftung, doch auch die stetig wachsenden Probleme in Bayreuth, die es dem dortigen Institut für Internationale Kommunikation und auswärtige Kulturarbeit unmöglich machen, weiter als gleichberechtigter Träger des Arbeitskreises zu fungieren. Die Dr. Rainer Wild-Stiftung sei als Gründungsmitglied stets hilfreich gewesen, habe die Arbeit seit 1997 systematisch und mit beträchtlichen Mitteln gefördert. Eine alleinige Trägerschaft sichere die Zukunft des Arbeitskreises, erhöhe dessen Gestaltungspotential. Prof. Dr. *Rainer Wild* gab anschließend als Vorstandsmitglied und Vorstandsvorsitzender der Dr. Rainer Wild-Stiftung ein eindeutiges Commitment für die Trägerschaft des Internationalen Arbeitskreises ab. Sie gewähre dem Arbeitskreis Sicherheit und Handlungsfreiheit. Dabei sei das Thema klar: Das Grenzgebiet zwischen Natur- und Kulturwissenschaft stände im Mittelpunkt der von seiner Stiftung getragenen Aktivitäten. Prof. Wild begrüßte anschließend die neuen, hier erstmals anwesenden Mitglieder: Dr. *Karin Bergmann*, Prof. Dr. *Joerg M. Diehl*, Prof. Dr. *Peter Fürst*, Prof. Dr. *Gunther Hirschfelder*, Dr. *Peter Lummel*, Prof. Dr. *Friedrich Manz*, Dr. *Barbara Orland*, *Monika Setzwein M.A.* und *Ulrike Thoms*.

Es folgte ein kurzer Bericht über die Arbeit durch den Geschäftsführer Dr. *Uwe Spiekermann*. Das viertägige Symposium „Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaft im Gespräch“ stand im Mittelpunkt der letztjährigen Arbeit, die 20 Vorträge würden im Herbst im Akademie-Verlag als Sammelband erscheinen. Daneben wurden die Mitteilungshefte 4-6 konzipiert und umgesetzt. Bei einer Auflage von 750 Exemplaren erreiche man einen beträchtlichen Teil der interessierten Fachöffentlichkeit, spräche gezielt Multiplikatoren an. Die Zahl der Mitglieder sei im letzten Jahr durch zwei Kooperationswellen von knapp 40 auf nunmehr 59 Personen gesteigert worden. Doch nicht die Zahl, sondern die hohe fachliche Kompetenz der Mitglieder rechtfertige den Anspruch, das Kulturthema Essen wissenschaftlich fundiert und in Bezug auf Interessen der Öffentlichkeit behandeln zu wollen. Dr. Spiekermann verwies auf die wachsende Zahl von Anfragen, allein im letzten halben Jahr seien – abseits diverser Rundschreiben – rund 200 Briefe und E-mails verfasst und versandt worden. Die Geschäftsstelle (der auch Dipl. oec. troph. Gesa Schönberger und Friederike Busse M.A. angehören) habe ferner ein neues Corporate Identity-Konzept des Arbeitskreises erarbeitet, das neben vielen anderen Themen nun zu diskutieren sei.

Angeregt durch Dr. *Barbara Orland* schloss sich eine zweistündige Grundsatzdebatte über Ziele und Schwerpunkt des Arbeitskreises an, die zu einer deutlichen Schärfung des Anspruchs der Interdisziplinarität bzw. der Interkulturalität führte. Sie wird im detaillierteren Protokoll, welches alle Mitglieder erhalten werden, nachzulesen sein. Die Mitglieder einigen sich – nach einem instruktiven einführenden Statement von Prof. Dr. *Dietrich v. Engelhardt* – auf das Thema „Vom Sinn der Sinne“ für das nächste Heidelberger Symposium im Jahre 2002. Die genaue Themenauswahl und erste Überlegungen zu Referenten werden am 20.06.2000 in der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg stattfinden. Alle Mitglieder werden hierzu eine gesonderte Einladung erhalten. Beschlossen wurde ferner ein Informationsflyer sowie eine Umgestaltung des Layouts der Mitteilungen. Die Mitglieder besprachen auch drei konkrete Tagungs- und Projektmöglichkeiten, die 2001 resp. 2002 stattfinden könnten. Eine Beschlussfassung fand nicht statt, vielmehr einigte man sich, im Juli alle interessierten Mitglieder abermals in Neckarschlöss'l nach Heidelberg zu laden, um über konkrete Maßnahmen zu entscheiden. Dabei wurden insbesondere die jüngeren Mitglieder ermutigt, ihre Interessen zu artikulieren und in Aktivitäten umzusetzen. Eine deutliche Stärkung erfuhr ferner der Vorstand, dem künftig auch der Ernährungspsychologe Prof. Dr. Volker Pudel angehören wird.

Der vorläufige Bericht wäre unvollständig ohne das Abendprogramm: „Vom Agrar- zum Ernährungsmuseum – Die Domäne Dahlem in Berlin“ war das Thema eines instruktiven Vortrages von Dr. *Peter Lummel*. *Wilhelm Siemen* präsentierte danach „Das deutsche Porzellanmuseum – Ein Designmu-

seum auf dem Weg nach Europa“, beeindruckte durch die Fülle der unter seiner Regie entstandenen Ausstellungen und Publikationen. Prof. Dr. Dietrich von Engelhardt führte schließlich an eindringlichen Hör- und Schaubespielen vor, dass „Mit allen Sinnen heilen“ möglich und sinnvoll ist. Das Treffen war trefflich umrahmt von der vorzüglichen Küche Hermann Pflaums, die nicht nur die Gespräche anregte, sondern auch auf weitere Mitgliedertreffen des Arbeitskreises Lust machte – in Pegnitz und anderswo.

Uwe Spiekermann

Neue Mitglieder

Folgende Damen und Herren wurde neu in den Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens kooptiert:

Prof. Dr. Andreas Bodenstedt
Institut für Agrarsoziologie
Universität Gießen
Bismarckstr. 4
35390 Gießen
Fon: (06 41) 99 370 90
Fax: (06 41) 99 370 89
Andreas.Bodenstedt@agrار.uni-giessen.de

Kurt Hofer
Geographisches Institut
Universität Bern
Hallerstr. 12
CH-3012 Bern
Fon: ++41 (31) 631 88 38
Fax: ++41 (31) 631 85 11

Prof. Dr. Joerg M. Diehl
Fachbereich 06/Psychologie und Sportwissenschaft
Universität Gießen
Otto-Behagel-Str. 10
35394 Gießen
Fon: (06 41) 99 261 25
Fax: (06 41) 99 261 39
joerg.diehl@psychol.uni-giessen.de

Prof. Dr. Friedrich Manz
Forschungsinstitut für Kinderernährung
Heinstück 11
44225 Dortmund
Fon: (02 31) 7 92 21 00
Fax: (02 31) 71 15 81
manz@fke.uni-dortmund.de

Dr. Karl-Peter Ellerbrock
Stiftung Westfälisches Wirtschaftsarchiv
Märkische Str. 120
44141 Dortmund
Fon: (02 31) 54 17 296/297
Fax: (02 31) 54 17 117
ellerbro@dortmund.ihk.de

Dr. Barbara Orland
ETH-Institut für Geschichte –
Technikgeschichte
Weinbergstr. 9
CH-8092 Zürich
Fon: ++41 (1) 632 75 02
Fax: ++41 (1) 632 14 81
orland@history.gess.ethz.ch

Prof. Dr. Robert Jütte
Institut für Geschichte der Medizin
der Robert Bosch Stiftung
Straußweg 17
70184 Stuttgart
Fon: (07 11) 4 60 84 – 171
Fax: (07 11) 4 60 84 – 181
robert.juette@igm-bosch.de

Prof. Dr. Eckhard Schlimme
Institut für Chemie und Physik
Bundesanstalt für Milchwissenschaft
Hermann-Weigmann.-Str. 1
24103 Kiel
Fon: (04 31) 6 09 22 50
Fax: (04 31) 6 09 23 00
schlimme@bafm.de

Prof. Dr. Ines Heidl
Institut für Haushaltslehre
Universität Flensburg
Schützenkuhle 2
24937 Flensburg
Fon: (04 61) 31 30 – 223

Monika Setzwein M.A.
Zentrum für interdisziplinäre Frauenforschung
Olshausenstr. 40
24098 Kiel
Fon: (04 31) 579 49 57
Fax: (04 31) 579 49 50
setzwein@zif.uni-kiel.de

**Frei lebende Senioren und anderes.
Eindrücke vom 37. Wissenschaftlichen Kongress der DGE, Bonn, 16.-17. März 2000**

Den Zuhörern stockte der Atem. Frau Dr. *Almut Schmid* (Universität Paderborn) hatte gerade ihre „objektive“ Erhebungsmethode vorgestellt, um zu fundierten Ergebnissen über die Ernährungs- und Bewegungssituation von Seniorinnen in einem Paderborner Altenheim zu kommen, als sie sich bemüht fühlte, einen besonderen Teil ihres Untersuchungskollektivs vorzustellen: „Frei lebende Senioren“ platzte es aus der jungen Ärztin heraus, als sie Heiminsassen benannte, die in der Lage waren, ihre Heimstatt ab und an zu verlassen. Lächelnd quittierte sie die Protest signalisierende Reaktion des Publikums und betonte einschränkend ausdrücklich: „Jeder alte Mensch ist ein Individuum“. Man mag ob dieser Mischung aus Naivität und Ahumanität zur Tagesordnung eines Kongresses übergehen. Doch scheint die mangelnde Unterscheidung von Menschen und Tiermodellen nicht so ungewöhnlich zu sein. Denn obwohl ein kritischer Kommentar aus dem Publikum hätte zur Vorsicht mahnen können, nutzte die Vorsitzende Frau Prof. Dr. *Monika Neuhäuser-Berthold* die Vorlage „frei lebende Senioren“ gleich zu einer Überleitung auf den nächsten Vortrag. Für die Verantwortliche einer langfristig angelegten Ernährungsstudie über ältere Mitbürger fürwahr ein eigener Humor. Doch er war in Bonn durchaus verbreitet: Frau Dr. *Katrin Renzing-Köhler* (Uniklinikum Essen) führte in ihrer Posterdemonstration aus, dass man sich „auf die Menschen berufen [müsse US], wie sie in der freien Wildbahn herumlaufen.“ Und auch auf der Abschlussdiskussion des DGE-Kongresses sprach Prof. Dr. *Hans-Joachim Zunft* von essenden Menschen als „Probanden“ „unter freigegebenen Bedingungen“. In all diesen Äußerungen dokumentiert sich ein Menschbild, welches die Trennungslinie zwischen einer sich objektiv gebenden, naturwissenschaftlich ausgerichteten Ernährungswissenschaft und dem vermeintlichen Zielobjekt ihrer Bemühungen, dem dulddenden, strebenden und handelnden Menschen deutlich macht. Doch diese offenbare Diskrepanz war nicht Diskussionsgegenstand während des 37. Wissenschaftlichen Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), der vielmehr – wie jedes Jahr – eine Art Heerschau der Ernährungswissenschaft in der Bundesrepublik Deutschland bildete.

54 freie Vorträge und 78 Poster schufen das wissenschaftliche Gerüst der sehr gut organisierten Großveranstaltung, für die fast 600 Anmeldungen vorlagen (und zu deren Eröffnung immerhin ein Viertel eingetroffen war). Den Teilnehmenden wurde ein vielfältiges Programm geboten, welches durch eine große Zahl von kommerziellen und institutionellen Ausstellern aufgelockert und bereichert wurde.

Ziel der Veranstaltung, so der DGE-Vorsitzende Prof. Dr. *Helmut Erbersdobler*, sei zum einen die Präsentation deutscher Forschungsergebnisse (es gelte „Deutschland nach vorne [zu] bringen“), zum anderen die Vorstellung der neuen „Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“. Der wissenschaftliche Co-Leiter Prof. Dr. *Peter Stehle* betonte das Ziel eines hohen wissenschaftlichen Anspruchs („Der Wissenschaft verpflichtet“), gründete hierauf den Anspruch der DGE als *der* kompetenten nationalen Vereinigung für Ernährungsaufklärung und kritisierte zugleich die mangelnde Akzeptanz des DGE-Wissens in Politik und Öffentlichkeit. Dabei sei besonders die Universität als Stätte der Ernährungswissenschaft zu pflegen, so unisono die Bonner Professoren Dr. *Mathias Herdgen* und Dr. *Benno Kunz*. Zwar gebe es Akzeptanzprobleme der Ernährungswissenschaft, sei insbesondere der Bezug zur Praxis ausbaufähig, doch diese Reform sei eigenständige Aufgabe der Universitäten selbst.

Es folgten Ehrungen. Prof. Dr. *Günter Schlierf* wurde für sein Lebenswerk mit der Ehrenmitgliedschaft der DGE ausgezeichnet, bedankte sich mit einem gelungenen 12-Zeiler. PD Dr. *Peter Döring* erhielt anschließend den Hans-Adolf-Krebs-Preis für seine Arbeiten über Struktur und Funktion epithelialer Peptidstrukturen. Seine anschließende Preisrede war von der Faszination naturwissenschaftlicher Grundlagenforschung getragen, die – wie Döring im Gegensatz zu fast allen Lehrstuhlinhabern sehr sympathisch betonte – immer eine Gruppenarbeit sei. Der Vormittag endete mit einem Vortrag des zweiten Co-Leiters, Prof. Dr. *Klaus Pietrzik*, der über „Folsäure und Homocystein – eine alte Beziehung in neuem Licht“ sprach.

Über die folgenden Präsentationen kann nur in subjektiver Brechung berichtet werden. Die DGE hat jedoch einen Abstract-Band herausgegeben, in der die Einzelbeiträge sämtlich kurz referiert werden. Bemerkenswert erschien mir etwa der Vortrag von Prof. Dr. *Joachim Westenhöfer* über „Erfolgsstrategien zur Stabilisierung des reduzierten Körpergewichts“, der auf einer einjährigen Studie mit 1.359 Teilnehmern gründete. Hier zeigte sich, dass es keine allein seligmachende Strategie gibt, dass vielmehr die Kombination verschiedener Strategien entscheidend für den Erfolg ist. Mahlzeitenhäufigkeit

und -rhythmus sowie die Qualität der Speisen sind dabei stets zu berücksichtigen, ebenso die individuellen Voraussetzungen der Abnehmwilligen. *Westenhöfer* stellte in einem zweiten Vortrag „Ernährungsverhalten und Ernährungseinstellungen von Schülern“ vor. Es zeigten sich deutliche Defizite, ein Viertel der 500 befragten Hamburger Schüler gab etwa an, nur 1-2 mal pro Woche zu frühstücken. Die eigene Figur wird vielfach kritisiert, die Hälfte der Mädchen, aber auch 40-50 % der Jungen empfinden sich als zu dick. Entsprechend häufig sind Diäterfahrungen. Fast 30 % der Mädchen haben bis zum Alter von 10 Jahren solche Erfahrungen gemacht, fast 60 % sind es bis zum Alter von 15 Jahren. Auch bei Jungen gibt es überraschend hohe Margen. Generell zeigt sich ein großes Interesse an Ernährung, die utilitaristisch gesehen wird, also in unmittelbarer Beziehung zu Schönheit, zum Lernerfolg, zur körperlichen Leistungsfähigkeit. Prof. Dr. *Ulrich Oltersdorf* stellte eine „Umfrage zu Aktivitäten im Forschungsbereich Ernährungsverhalten in Deutschland“ vor, die an anderer Stelle dieses Heftes kurz vorgestellt wird. Die detaillierten Informationen sind abrufbar unter: <http://www.ernaehrungs-verhaltensforschung.de>

Aus der großen Zahl der Poster seien ebenfalls nur wenige hervorgehoben. *Stephanie Lehmkuhler* präsentierte unter dem Titel „Armutsprävention durch Stärkung von Ernährungskompetenzen“ eindringliche Ergebnisse über die Ernährungsweise Ärmere und die sehr spezifischen Mittel, die eine Ernährungsberatung hier ausbilden muss, um folgenreich zu sein. Ebenfalls aus der Giessener Arbeitsgruppe von Prof. Dr. *Ingrid-Ute Leonhäuser* entsprang der Beitrag von *Stephanie Dorandt* über „Aus der Region – für die Region: Förderung eines nachhaltigen Lebensmittelkonsums“, der die Verbrauchereinschätzung regionaler Lebensmittel behandelte. Frische, geringe Transportwege und die Unterstützung der heimischen Landwirtschaft waren die Hauptgründe, wegen der fast 70 % der knapp 500 befragten Haushalte bereit waren, mehr für regionale Lebensmittel zu zahlen. *Astrid Graßau* stellte „Untersuchungen zur sensorischen Wahrnehmung von Lebensmitteln bei Kindern und Jugendlichen“ vor. Sie kam dabei zu dem bemerkenswerten Ergebnis, dass Alter und Geschlecht der 143 getesteten Schüler keinen Einfluss auf die sensorische Wahrnehmung von Lebensmitteln haben. „Art und Häufigkeit des Getränkekonsums in Haushalten älterer Menschen“ standen schließlich im Mittelpunkt des von *Cornelie Pfau* präsentierten Posters. Das mengenmäßig von Kaffee, Wasser/Mineralwasser und Tee geprägte Trinkverhalten zeigte vielfältige habituelle Rhythmen, klare Verbindungen zwischen Getränk und Tageszeiten, gezielte Unterbrechungen des Alltagslebens (Sekt am Vormittag), kurzum eine spannende Mischung aus Tradition und kommerziellen Angeboten.

Für die DGE war das wichtigste Ereignis des Kongresses jedoch die Präsentation der neu gefassten „Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“. Prof. Dr. *Günter Wolfram* stellte voller „Stolz“ die erstmals gemeinsam von österreichischen, schweizerischen und deutschen Experten festgelegten Werte vor. Das nunmehr 240 Seiten umfassende, im Umschau-Verlag erschienene Werk ist Grundlage für die aktuelle Ernährungspolitik und -beratung und daher Pflichtlektüre. Neu an den Referenzwerten (anstelle der früheren „Empfehlungen“ von 1991) ist eine deutliche Unterscheidung der nutritiven und präventiven Nährstoffeigenschaften. Die Veränderungen bewegen sich im üblichen Wechselspiel der auf vielfältige (kulturell begründete) Einschätzungen basierenden Ernährungswissenschaft. Die Energiewerte wurden aus methodischen Gründen leicht erhöht, die Zusammensetzung der Fettzufuhr variiert. Vitamin E sollte in größeren Mengen konsumiert werden, ebenso Kalzium. Erstmals wurde ein Richtwert für Alkohol benannt, was sicherlich nicht im Sinne einer Presse-Meldung missverstanden werden sollte, nun sei Alkoholkonsum an sich empfehlenswert.

Die Veranstaltung schloss mit einer erstmals angebotenen „Debatte“, bei der die Professoren Dr. *Hans-Joachim Zunft* und Dr. *Claus Leitzmann* über „Anreicherung von Lebensmitteln als präventive Maßnahme?“ stritten. Angesichts faktisch nicht sehr weit auseinanderliegender Positionen zeigte sich deutlich, welche hohe Bedeutung die Beredsamkeit für die Überzeugungskraft einzelner Positionen hat. Die allein wissenschaftlich fundierte Argumentation Zunft konnte sich gegen eine auch Hörerbezogene Darstellung Leitzmanns nicht durchsetzen. Die Debatte spiegelte sehr spannend das eigentliche Dilemma der Ernährungswissenschaft. Prof. Leitzmann zeigte mit seiner Kunst der Darbietung indirekt wie groß die aktuellen Vermittlungsprobleme sind. Wenn selbst bei Fachwissenschaftlern bei der abschließenden Befragung ein deutlicher Meinungsumschwung festzustellen war, wie nachvollziehbar ist dann die Abkehr der Mehrzahl der Essenden von einer allein (natur)wissenschaftlich argumentierenden Ernährungswissenschaft?

Der DGE-Kongress, der ansonsten vom Modethema „sekundäre Pflanzenstoffe“ stark bestimmt war, wurde von Herrn Prof. Dr. *Helmut Erbersdobler* mit einem nochmaligen Plädoyer für die internationale Konkurrenzfähigkeit der deutschen Wissenschaft beschlossen, mit einer deutlichen Abgrenzung

gegen „Amerikanismen“. Auf diese Debatten, die einem jüngeren Weltbürger eher fremd anmuten, sei nicht näher eingegangen. Stattdessen sei der Hinweis auf den 38. Wissenschaftlichen Kongress der DGE in Gießen am 15./16.03.2001 erlaubt, der von Prof. Dr. *Ingrid-Ute Leonhäuser* und – womit der Kreis fast wieder geschlossen wäre – der eingangs erwähnten Prof. Dr. *Monika Neuhäuser-Berthold* organisiert werden wird.

Uwe Spiekermann

7. Heidelberger Ernährungsforum: Ernährung in Grenzsituationen

Am 4. und 5. Oktober 2001 lädt die Dr. Rainer Wild-Stiftung zu Ihrem 7. Heidelberger Ernährungsforum in die Pädagogische Hochschule Heidelberg. Ernährung in Grenzsituationen wird im Mittelpunkt von zehn Vorträgen und drei Arbeitsgruppen stehen, die nicht allein ein an sich interessantes Themenfeld behandeln und diskutieren werden. Denn das Thema „Ernährung in Grenzsituationen“ führt in zentrale aktuelle Debatten ein: Die heutige Ernährungswissenschaft wird nämlich von einem relativ einfachen Dualismus geprägt. Da ist zum einen die Ernährung des gesunden Menschen. Gesunde Ernährung ist hier eine Zielgröße, gelten doch spezielle Zufuhrempfehlungen, deren Einhaltung Gesundheit und Wohlbefinden sehr wahrscheinlich macht. Daneben aber steht die Ernährung des kranken Menschen. Gesunde Ernährung ist hier eine Art Mindestgröße, ist Grundlage einer an sich eingeschränkten, im Rahmen vorhandener Möglichkeiten jedoch wiederum optimalen Ernährung.

Dieser Dualismus stellt sich nicht der Vielfalt des Lebens, verweist nicht auf die Vielzahl von Mischformen, die unsere Ernährung zwischen Gesundheit und Krankheit kennzeichnen. Das Forum will versuchen, diesen Blickwinkel zu verändern, wird daher nicht vom Normalen oder Pathogenen ausgehen. Stattdessen wird es den Zwischenraum ausloten, der durch den Begriff der Grenze gut einzufangen ist. Er verdeutlicht, dass menschliche Ernährung immer eine Entscheidungssituation beinhaltet, dass das Annähern und Überschreiten von Grenzen unser Leben von Grund auf prägt. Nicht allein unser Körper kommt immer wieder in Grenzsituationen, sondern wir wählen auch – gezwungen oder freiwillig – Grenzsituationen, in denen wir stets auf eine bestimmte Ernährung zugreifen, ja zurückgreifen müssen.

Um Grenzsituationen näher zu beleuchten, liegen dem Forum folgende Leitfragen zugrunde:

- Welche natürlichen und gesellschaftlichen Grenzen prägen die Ernährung des Menschen?
- Wie ist das Zusammenspiel zwischen Nahrungsbedarf und Ernährungsbedürfnissen?
- Welche Rollen spielen dabei unsere Natur, unsere Gesellschaft und das Individuum selbst?
- Was ist der Reiz des Extremen, wo liegen die Gefahren?
- Was können wir aus der Ernährung in Grenzsituationen lernen?
- Welche Rückwirkungen des Themas bestehen für den Bereich der Ernährungsberatung und der Ernährungspolitik?

Das 7. Heidelberger Ernährungsforum wird diese Fragen systematisch angehen. Nach zwei reflektierenden und einführenden Vorträgen wird es um natürliche (Säuglingsernährung, Ernährung Hochbetagter), gesellschaftliche (Gefangenenernährung, Ernährung im Koma), kulturelle (Ernährung bei Extremsport, Begegnung von Ernährungskulturen) und anthropologische Grenzsituationen (Hungererfahrungen, Space Food) gehen. Moderierte Arbeitsgruppen werden die Relevanz des Themas für die aktuellen Diskussionen in Wissenschaft/Forschung, Beratung/Öffentlichkeit sowie Schule/Didaktik behandeln. Die Teilnahme an dem von Dr. Uwe Spiekermann und Dipl. oec. troph. Gesa Schönberger geleiteten 7. Heidelberger Ernährungsforum ist kostenlos. Weitere Informationen erhalten sie unmittelbar von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, In der Aue 4, 69118 Heidelberg, E-mail: Dr.Rainer-Wild-Stiftung@t-online.de, Tel. 06221/89980 sowie unter <http://www.gesunde-ernaehrung.org>.

Uwe Spiekermann

Europäisches Institut für Ernährungsgeschichte

Das Kulturthema Essen findet in Frankreich zunehmende Beachtung. Die französische Regierung und die Europäische Union gaben nach längeren Diskussionen nun grünes Licht für die Gründung eines Europäischen Instituts für Ernährungsgeschichte. Während in der Bundesrepublik Deutschland über Bildung viel debattiert wird und zugleich weite Forschungsbereiche systematisch ausgedünnt werden, schafft unser europäischer Nachbar damit begrüßenswerte Fakten. Die Gründung des Instituts wird am 27./28. Januar 2001 unter dem Patronat der Präsidentin des Europäischen Parlaments und des französischen Erziehungsministers Jack Lang stattfinden. Sie ist zugleich Anlass einer Tagung, von dessen Initiatoren wir die folgende Einladung erhielten:

Das Europäische Institut für Ernährungsgeschichte (Institut Européen de l'Histoire de l'Alimentation), das im Frühjahr 2001 seine Arbeit aufnehmen soll, lädt am 27.-28. Januar 2001 zu einer internationalen Gründungstagung nach Straßburg. Das Thema der Konferenz lautet: „Geschichte, Nahrung und Identität in Europa“. Historiker, Ethnologen und Archäologen, die sich speziell für diese Fragestellung und allgemein für menschliches Nahrungsverhalten von der Prähistorie bis zur Gegenwart interessieren, sind zu dieser Tagung eingeladen. Die zwei Dutzend geplanten Vorträge setzen sich mit dem Konzept der Identität auseinander, das ja gewöhnlich durch (explizite oder implizite) geographische, politische, soziale, kulturelle und religiöse Merkmale definiert wird und auch im Nahrungsverhalten Ausdruck findet. Historische Forschung hat gezeigt, dass die Identifikation mit und durch Nahrung oft fiktiv, fragil und sicherlich überaus komplex ist und somit sorgfältig untersucht werden muss, um verstanden zu werden. Für weiterführende Information: Rachel Menseau, Centre Européen de Promotion de l'Histoire, 16 Grands Degrés Saint Louis, 41000 Blois, France bzw. <http://www.rdv-histoire.com>.

US

Ernährungsverhaltensforschung in Deutschland

Seit Ende März 2000 hat das Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung (Leitung: Prof. Dr. Ulrich Oltersdorf) eine neue Website eingerichtet, die einen allgemeinen Überblick über die aktuelle Ernährungsverhaltensforschung in der Bundesrepublik Deutschland ermöglicht. Unter <http://www.ernaehrungsverhaltensforschung.de> findet sich eine Liste von 624 Aktivitäten von 273 Personen und Institutionen. Die Aufbereitung ist bewusst einfach gehalten, um ohne größeren Aufwand die wichtigsten Informationen weitergeben zu können. Dazu gehören neben den Themen der Einzelprojekte insbesondere die Namen und Telefonnummern bzw. E-mail-Adressen der Ansprechpartner.

Die neue Website gründet auf der im Sommer 1999 durchgeführten Erhebung „Ermittlung der Aktivitäten zum Forschungsbereich Ernährungsverhalten“, die von Erika Claupein, Kristina Nebel und Ulrich Oltersdorf bearbeitet wurde. Methodik und Forschungsdesign folgen einer 1977 von der Bundesforschungsanstalt umgesetzten gleichnamigen Untersuchung. Das Ergebnis der vergleichenden Auswertung (detaillierte Angaben enthält ein auf der Website greifbarer Artikel der Verantwortlichen) war, dass zwar insgesamt eine Ausweitung der Aktivitäten der Ernährungsverhaltensforschung festzustellen ist, diese sich aber durch das erweiterte Bundesgebiet sowie die grössere Zahl berücksichtigter Fächer und Institutionen leicht erklären lässt. Ernährungsbedingte Krankheiten werden heutzutage stärker vom Verhalten her untersucht als vor 20 Jahren, ebenso wächst die Bedeutung psychobiologischer bzw. medizinisch-physiologischer Einflussfaktoren. Nach wie vor unbefriedigend erforscht werden jedoch Fragen der Prävention, der Verbraucherarbeit und insbesondere der „normalen“ Ernährung. Fragen nach dem Ernährungsverhalten einzelner Gruppen, z. B. von Alten, Behinderten und Armen, werden – im Gegensatz zum realen Problemdruck – kaum gepflegt. Trotz einer größeren Zahl positiver Initiativen zeigen die Ergebnisse mehr als deutlich, dass die Ernährungsverhaltensforschung in der Bundesrepublik Deutschland ein wissenschaftliches Nischendasein spielt, welches ohne angemessene öffentliche Unterstützung kaum überwunden werden kann. Derweil bietet die BFE-Initiative jedenfalls eine gute Möglichkeit der Vernetzung vereinzelter Forschungsanstrengungen, ermöglicht so notwendige Selbsthilfe für die Sicherung eines Wissensstandortes Deutschland.

US

Eating Culture: The Poetics and Politics of Food Today

Vom 29. April bis 1. Mai 2000 fand in Frankfurt a.M. ein internationaler Kongress statt, der Gelegenheit bot, die kulturelle Bedeutung ethnischer Küche in mehr als 30 Einzelvorträgen auszuloten. Veranstalter des „Eating Culture: The Poetics and Politics of Food Today“ betitelten Symposiums war das Institut für England- und Amerikastudien der Universität Frankfurt (Prof. Dr. Susanne Opfermann), die Projektleitung lag in den Händen von Susanne Mühleisen, Markus Heide und Tobias Döring. Die Zielsetzung des Kongresses war disziplinübergreifend gehalten: Welche Bedeutung hat die Globalisierung für die heterogenen Kulturen, welche Chancen der Neubesinnung gibt es? Gefragt wurde nach der Esskultur als Begegnungs-, Identifikations- und Abgrenzungsfeld, nach der Bedeutung von Essen im interkulturellen Dialog, bei der Ziehung von Geschlechterrollen, der Bildung verschiedenster Stereotypen. Auch das Projekt einer globalen Küche stand als Frage und Möglichkeit im Raum. Diese umfassenden Themenfelder wurden disziplinar im Rahmen des sicher breiten, aber auch engen Feldes der England- und Amerikastudien behandelt. Naturwissenschaftler fehlten auf diesem Kongress, Selbstvergewisserung eines Faches auf einem dynamischen Forschungsfeld war die erste Leitmaxime. Das Symposium bestand aus vier Hauptvorträgen, die mit namhaften Referenten besetzt waren. Berndt Ostendorf (München) berichtete über ethnische Küche in New Orleans, Sidney Mintz (Baltimore) stellte sich der Frage nach (nationalen) Essensgemeinschaften und den damit verbundenen politisch-kulinarischen Problemen. Renate Brosch (Berlin) untersuchte die Darstellung der Ernährung im 19. Jahrhundert, Richard Posner (Berlin) bot abschließend eine interaktive Präsentation, die die Bezüge von Kunst und Interkulturalität beleuchtete. Die eigentliche Arbeit aber erfolgte in den zehn Arbeitsgruppe. Eine kurze Nennung der Themen mag ausreichen, um einen Eindruck über die Breite der Veranstaltung zu erhalten: Kulinarische Gefühle: das Lokale und das Nationale; Chutneyfikation und Konsumerismus: Asiatische Briten; Essordnungen und Essstörungen; Ethnische Traditionen und visuelle Anregungen; Essakte, Sprechakte im postkolonialen Großbritannien; Die Schaffung Amerikas: Identität und Widerstand; Schreckende Genüsse: Die Ästhetiken des Exzesses; Fantasien der Sehnsucht: Europa und die anderen; Identitätsfütterungen: Die karibischen Amerikaner; Authentische Zeichen: Asiatische Transformationen. Detailliertere Auskünfte erteilt Frau Susanne Mühleisen (Uni Frankfurt, IEAS, PF 11 19 32, 60054 Frankfurt) bzw. finden sich auf der Website des veranstaltenden Instituts.

US

International Commission for Research into European Food History

Die International Commission for Research into European Food History plant im Oktober 2001 ihr siebtes Symposium. Tagungsort wird die Freie Universität Brüssel sein, das Tagungsthema lautet: „Eating out in Europe: Eating and drinking outside the home since the late 18th century“. Ziel soll es sein, die Struktur und Entwicklung des außerhäuslichen Essens in der Neuzeit zu erkunden. Fragen nach der Zukunft des Essens in der Familie und einer zunehmenden Bedeutung von Snacks stehen ebenso auf der Tagesordnung wie der europäische Gesamttrend und die regionalen Eigenentwicklungen. Gefragt wird ferner nach den Akteuren in Restaurant und Haus, in Bars und Institutionen, nach deren Rollen, deren Wandel, deren Zukunft. Das Symposium ist auf bis zu 30-35 Aufsätze in englischer Sprache angelegt, die vor dem Kongress ausformuliert vorzulegen sind und allen Teilnehmenden im Vorfeld zugehen. Dadurch wird eine gezielte Diskussion wesentlich erleichtert. Die Veranstalter werden die Aufenthaltskosten der Referenten übernehmen, zu tragen sind allerdings die Reisekosten. Für weitere Informationen und Anmeldungen von Vorträgen wenden Sie sich bitte an Prof. Dr. Peter Scholliers, Department of History, Pleinlaan 2, B-1050 Brussels, Belgium, E-mail: pscholli@vub.ac.be.

US

Literatur 1999/2000

Nachfolgend einige aktuelle Publikationen, die selbstverständlich unvollständig sind. Sollten Sie Titel vermissen, so sind wir für ergänzende Hinweise dankbar.

- BAUERKÄMPER, Arnd: Zwangsmodernisierung und Krisenzyklen. Die Bodenreform und Kollektivierung in Brandenburg 1945-1960/61, *Geschichte und Gesellschaft* 25, 1999, 556-588.
- BERGMANN, Karin: Ernährung und Kommunikation – Reaktionen auf die Verunsicherung der Verbraucher, *Die Medizinische Welt* 51, 2000, 42-46.
- BÖHLER, Ingrid/SCHNETZER, Norbert: Hunger im Ländle. Das lange Ende des Ersten Weltkrieges in Vorarlberg 1918-1920/21, *Zeitgeschichte* 26, 1999, 71-89.
- BRANDL, Werner: „Konstruktivistische“ Wende auch in der hauswirtschaftlichen Bildung. Grundfragen – Grundlagen – Grundpositionen, *Haushalt und Bildung* 76, 1999, 104-111.
- BURNETT, John: *Liquid pleasures. A social history of drinks in modern Britain*, London 1999.
- DIEHL, Joerg M.: Nahrungspräferenzen 10- bis 14jähriger Jungen und Mädchen, *Schweizerische Medizinische Wochenschrift* 129, 1999, 151-161.
- DIEHL, Joerg M.: Einstellungen zu Essen und Gewicht bei 11- bis 16jährigen Adoleszenten, *Schweizerische Medizinische Wochenschrift* 129, 1999, 162-175.
- DIEHL, Joerg M.: Ernährungswissen von Kindern und Jugendlichen, *AID-Verbraucherdienst* 44, 1999, 282-287.
- DIEHL, Joerg M.: Was Kinder essen sollen! Die Ratschläge der Fernsehwerbung, *Ernährungs-Umschau* 46, 1999, Sonderh., S40-S44.
- DIEHL, Joerg M.: Motivation zu gesunder Ernährung, *AID-Verbraucherdienst* 45, 2000, 442-449.
- Ernährung und Gentechnik, *Haushalt und Bildung* 76, 1999, H. 4 (darin u. a. ein Beitrag des Arbeitskreismitgliedes Barbara Methfessel).
- GIESLER, Renate: „Hallo Fräulein, bitte zahlen“. Das Problem mit der richtigen Ansprache im Gaststättengewerbe, *Frankfurter Rundschau* 56, 2000, Nr. 66 v. 18.03., ZB 5.
- GRIMME, L. H[orst]/DUMONTET, S[tefano] (Hg.): *Food Quality, Nutrition and Health*, Berlin/Heidelberg/New York 2000 (Gesunde Ernährung, Bd. 4).
- HEMETSBERGER-KOLLER, Hildegard: Unternehmen Bergius „Nahrung aus Holz“. Prestigeprojekt der Hungerjahre 1945/46, *Zeitgeschichte* 26, 1999, 108-126.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Women's Drinking Usages on the Eve of the Industrial Revolution. The Example of Manchester, in: HIETALA, Marjatta/NILSSON, Lars (Hg.): *Women in Towns. The Social Position of European Women in a Historical Context*, Helsinki/Stockholm 1999 (Studia Historica, Bd. 60), 62-88.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Ratsherr, Priester und Soldat. Anmerkungen zum Kulturtransfer zwischen den sozialen Gruppen des 18. Jahrhunderts am Beispiel der Trinkgewohnheiten, in: ZEHNDER, Frank G. (Hg.): *Eine Gesellschaft zwischen Tradition und Wandel. Alltag und Umwelt im Rheinland des 18. Jahrhunderts*, Köln 1999 (Der Riss im Himmel. Clemens August und seine Epoche, Bd. 3), 316-333.
- HIRSCHFELDER, Gunther: Zwischen Öffentlichkeit und Privatsphäre. Bemerkungen zum Kölner Gastgewerbe in der Frühen Neuzeit, in: MÖLICH, Georg/SCHWERHOFF, Gerd (Hg.): *Köln als Kommunikationszentrum. Studien zur frühneuzeitlichen Stadtgeschichte*, Köln 2000 (Der Riss im Himmel. Clemens August und seine Epoche. Bd. 4), 321-336.
- HOFFMANN, Ingrid: Öko-logische Ernährungsweise. Aspekte der Umweltverträglichkeit im Ernährungssystem, *Zeitschrift für Ernährungsökologie* 1, 2000, 5-9.
- JUDT, Antje: *Haushaltsproduktion und Lebenshaltung von Familien mit Kindern*, Frankfurt a.M. u. a. (Studien zur Haushaltsökonomie, Bd. 21).
- KAISER, Joachim: Letztmals Ergebnisse der Statistik der Laufenden Wirtschaftsrechnungen nach bisherigem Konzept, *Wirtschaft und Statistik* 1999, 723-737, 525*-532*.
- KLUTHE, Reinhold/KASPER, Heinrich (Hg.): *Lebensmittel tierischer Herkunft in der Diskussion*, Stuttgart/New York 1999.
- KOERBER, Karl v./KRETSCHMER, Jürgen: Zukunftsfähige Ernährung. Gesundheits-, Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialverträglichkeit im Lebensmittelbereich, *Zeitschrift für Ernährungsökologie* 1, 2000, 39-46.
- KOPETSCH, Thomas/LEHMANN, Erik/WEIGAND, Jürgen: Das EU-Werbeverbot für Tabakerzeugnisse: Heilsbringer oder Büchse der Pandora, *List Forum für Wirtschafts- und Finanzpolitik* 25, 1999, 245-254.
- KRAUß, Irene: „Ich bin ein Berliner“ – Zur Geschichte eines Schmalzgebäcks, *Deutsche Lebensmittel-Rundschau* 96, 2000, 71-74.
- LOIPERDINGER, Martin: *Film & Schokolade. Stollwercks Geschäfte mit lebenden Bildern*, Frankfurt a.M. 1999 (Buch mit Video).

- MERKEL, Ina: Utopie und Bedürfnis. Die Geschichte der Konsumkultur in der DDR, Köln 1999.
- METHFESSEL, Barbara (Hg.): Essen lehren – Essen lernen. Beiträge zur Diskussion und Praxis der Ernährungsbildung. Bericht zum 4. Heidelberger Ernährungs-Forum, 2. korr. Aufl. Hohengehren 2000 (u. a. mit Beiträgen der Arbeitskreismitglieder Ines Heindl und Barbara Methfessel).
- MOSER, Peter: Eine ‚Sache des ganzen Volkes‘? Überlegungen zum Prozess der Vergesellschaftung der bäuerlichen Landwirtschaft in der Industriegesellschaft, *Traverse* 7, 2000, 64-79.
- NUSSBAUMER, Josef: Die große chinesische Hungersnot (1958-1961), *Zeitgeschichte* 26, 1999, 127-153.
- NEUMANN, Ralf: Ein weites Feld. Publikationsvergleich 1997-99: Ernährungswissenschaft, *Laborjournal* 7, 2000, H. 3, 60-61.
- OLTERSODORF, U[rich]/SCHLETTWEIN-GSELL, D[aniela]/WINKLER, G[ertrud]: Assessing Eating Patterns – an Emerging Research Topic in Nutritional Sciences: Introduction to the Symposium, *Appetite* 32, 1999, 1-7.
- PAYER, Harald u. a.: Muster und Trends im Lebensmittelkonsum der Österreicher, in: BUCHINGER, Stefan/HANDLER, Heinz (Hg.): Ernährungswirtschaft, Wien 1999, 259-275.
- PAYER, Harald/NOHEL, Christian/RÜTZLER, Hanni: Der Lebensmittelbericht: Informationsgrundlage für eine kooperative Lebensmittelpolitik, in: BUCHINGER, Stefan/HANDLER, Heinz (Hg.): Ernährungswirtschaft, Wien 1999, 79-85.
- PRÄTTÄLÄ, R[itva]: From Regional Ethnographies to Interdisciplinary Approaches – Research on Meals in Finland, *Appetite* 32, 1999, 66-72.
- Public Health Nutrition in Deutschland, *Aktuelle Ernährungsmedizin* 25, 2000, H. 1 (14 Artikel, darunter auch ein Beitrag des Arbeitskreismitgliedes Ines Heindl).
- RENNER, Cornelia: „Nicht einmal Brot hat man genug!“ Ernährung und Stimmung im Gau Tirol-Vorarlberg 1942/43, *Zeitgeschichte* 26, 1999, 90-107.
- SAMSEL, Walter: Fitness-Center: Kunden, Gesundheit und Ernährung, *AID-Verbraucherdienst* 45, 2000, 414-417.
- SCHINDLER, Margot: Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Bericht über ein Internationales Symposium in Salzburg vom 29. April bis 1. Mai 1999, *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 102, 1999, 209-222.
- SCHINDLER, Norbert: Fastnachtsküchlein. Zur Geschichte und Metaphorik eines sozialen Gebäcks, *Historische Anthropologie* 8, 2000, 28-61.
- SCHLETTWEIN-GSELL, D[aniela]/DECARLI, B./DE GROOT, L.: Meal Patterns in the SENECA Study of Nutrition and the Elderly in Europe: Assessment Method and Preliminary Results on the Role of the Midday Meal, *Appetite* 32, 1999, 15-22.
- Science of Enjoyment and Pleasure Products – Contribution to Quality of Life. 6th ARISE International Symposium October 12-14, 1999 Kyoto, Japan, o.O. o.J.
- SCHLICH, Elmar: Perspektiven der Ernährungs- und Haushaltswissenschaften, *Ernährungs-Umschau* 45, 2000, 54-56, 58.
- SCHLICH, Elmar (Hg.): Der Fachbereich Ernährungs- und Haushaltswissenschaften 1985-1999. Dokumentation und Kommentare, Gießen 2000.
- SPIEKERMANN, Uwe: Mensch, Markt und Ernährung, *Lebendige Erde* 51, 1999, H. 6, 20-23.
- SPIEKERMANN, Uwe: Ernährungstrends und Esskultur. Anmerkungen zur Gegenwart und Zukunft unserer täglichen Kost, *Fundus* 6, 1999, H. 4, 38-39.
- SPIEKERMANN, Uwe: Food Quality in a Changing Social Environment: A Historical Perspective, in: GRIMME, L. H[orst]/DUMONTET, S[tefano] (Hg.): Food Quality, Nutrition and Health, Berlin/Heidelberg/New York 2000 (Gesunde Ernährung, Bd. 4), 37-48.
- STREINZ, Rudolf (Hg.): Neuartige Lebensmittel. Problemaufriss und Lösungsansätze, Bayreuth 1999 (Schriften zum Lebensmittelrecht, Bd. 9).
- SÜSS, Luciano: Der Insektenfresser, *Slow* 16, 2000, 24-29.
- THOMS, Ulrike: Individualisierung contra Schematisierung. Die Ernährung der Charitépatienten im Spannungsfeld von medizinischer Wissenschaft und Anstaltsökonomie (1800-1914), *Jahrbuch für Universitätsgeschichte* 3, 2000, 110-136.
- WILK, Richard R.: „Real Belizean Food“: Building Local Identity in the Transnational Caribbean, *American Anthropologist* 101, 1999, 244-255.
- WINKLER, G[ertrud]/DÖRING, A[ngela]/KEIL, U.: Meal Patterns in Middle-aged Men in Southern Germany: Results from the MONICA Augsburg Dietary Survey 1984/85, *Appetite* 32, 1999, 33-37.
- WINKLER, G[ertrud]/DÖRING, A[ngela]/KEIL, U.: Trends in dietary sources of nutrients among middle-aged men in southern Germany. Results of the MONICA Project Augsburg; dietary surveys 1984/1985 and 1994/95, *Appetite* 33, 2000, 37-45.
- WÜSTEFELD-WÜRFEL, Marion: Mineralwasser aus Konsumentensicht. Eine Studie über Verbrauchsmuster und konsumrelevante Einstellungen zu natürlichem Mineralwasser, Witterschlick/Bonn 1999 (Bonner Studien zur Wirtschaftssoziologie, Bd. 13).

Uwe Spiekermann

Rezensionen

FLANDRIN, Jean-Louis/MONTANARI, Massimo (Hg.), *Histoire de l'alimentation*, Paris 1996, Fayard, 915 S., 38,11 €.

Mit dieser monumentalen Geschichte der Ernährung legen der seit Jahrzehnten durch einschlägige Untersuchungen ausgewiesene Flandrin und sein italienischer Co-Herausgeber ein in mehrfacher Hinsicht bemerkenswertes Buch vor. Einerseits gelingt es ihnen, die gesamte Geschichte dieses für die menschliche Zivilisation grundlegenden und deshalb vielschichtig aussagekräftigen Phänomens von 43 Autoren darstellen zu lassen, womit sie Möglichkeiten für einen Gesamtüberblick schaffen, die bisher nicht bestanden haben. Andererseits integrieren sie so für jede Epoche von der Vor- und Frühgeschichte bis in die Gegenwart die ganze Breite dieses Forschungsfeldes. Der Nahrungsspielraum der jeweiligen Gesellschaften, ihre Anbausysteme und Produktionsweisen kommen ebenso zur Sprache wie die Distributionswege und die sozialen Unterschiede des Zugangs zur Nahrung, das System der Mahlzeiten und rituelle Aspekte. In vielen Beiträgen wird die Dominanz der symbolischen Ordnung der Nahrung gegenüber anderen – materiellen und ökonomischen – Determinanten ausdrücklich hervorgehoben. Durch die Auswahl der Autoren gelingt den Herausgebern gleichzeitig die Integration ganz unterschiedlicher Forschungsansätze und Traditionen und die Demonstration, wieviel die Geschichte der Ernährung bei einem anthropologischen Zugriff gewinnen kann. Die Liste der Autoren dominieren die Franzosen und die Italiener; drei ursprünglich englischsprachige, zwei deutsche (Albrecht, Teuteberg) und zwei spanische Beiträge ergänzen diesen Kern. Das mag die Herausgeberpräferenzen spiegeln und gibt sicher hinsichtlich der englischsprachigen Welt kein repräsentatives Bild für deren Leistungsfähigkeit im Bereich einer anthropologisch inspirierten Ernährungsgeschichte. Allerdings stimmt es nachdenklich, wie wenig deutsche Kollegen in diesem Feld für eine solche Publikation noch eingeladen werden, was ja auch in der Zeitschrift „Food and Foodways“ nicht viel anders ist. Die Zeiten, in denen sich die wissenschaftliche Welt vom Werk eines Abel inspirieren ließ, sind vorbei. Stattdessen haben die beiden Forschungswellen zur quantitativen Geschichte der Nahrung seit den 1960er Jahren und zu anthropologischen Aspekten seit den 1980er Jahren international die Karten neugemischt. Legt man die zitierte Literatur in diesem Band zugrunde, entsteht der Eindruck, daß deutsche Forschung allenfalls noch aus den 1930er bis 1960er Jahren wahrgenommen wird. Das kann nicht nur an sinkenden Deutschkenntnissen liegen.

Der Band gliedert sich in sieben Teile: „Vorgeschichte und erste Zivilisationen“ (80 S.), „Die klassische Welt“ (175 S.), „Von der Spätantike zum Frühen Mittelalter“ (40 S.), „Die okzidentale Welt und die anderen“ (70 S.), „Hoch- und Spätmittelalter“ (160 S.), „Von der westlichen Christenheit zum Europa der Staaten“ (15.-18. Jh.) (165 S.), „Die Gegenwart“ (19.-20. Jh.) (170 S.). Jeden Abschnitt leiten die Herausgeber mit einer Skizze ein, die die wesentlichen Charakteristika der Epoche von den politischen Bedingungen über die Möglichkeiten des Handels bis zu den Dominanten im Nahrungssystem herausarbeitet. Dadurch werden die gegenüber bisherigen Ernährungsgeschichten abweichenden Epochenzäsuren – insbesondere für das Mittelalter – als gut begründet nachvollziehbar. Die Gewichtung der einzelnen Epochen ist nicht nur der Quellenlage geschuldet, sondern macht auch unter dem Gesichtspunkt Sinn, dass jeweils von der Gegenwart unterschiedliche aber auch die weiterwirkenden Aspekte angemessen dargestellt werden können. Besonders hervorheben möchte ich das Kapitel über „die okzidentale Welt und die Anderen“. Hier werden die byzantinischen, arabischen und jüdischen Ernährungsweisen nicht nur mit ihrem Einfluss auf das sich herausbildende westeuropäische Modell dargestellt, sondern sie bieten besonders anschauliche Beispiele für die Rolle der Ernährung als einem kulturellen „Marker“, der die Identität dieser religiös definierten Gemeinschaften stützt und oft ganz wesentlich konstituiert. So wird z. B. deutlich, wie gut sich das Reden über die Essgewohnheiten dazu eignete, sich zwischen Byzantinern und „Westlern“ gegenseitig abzugrenzen und abzuwerten, was nicht nur 1204 auf der politischen Tagesordnung stand.

In dieser Rezension kann die ganze inhaltliche Vielfalt des Buches und seiner Zugänge zum Thema nur angedeutet werden. Bereits an der prähistorischen Höherbewertung von Nahrungsmitteln aus der Jagd, die nicht annähernd deren tatsächlichen Beitrag zur Ernährung widerspiegelt, zeigt sich die oft dominante Bedeutung symbolischer gegenüberfunktionalen Gesichtspunkten. Man könnte diesen Gedanken durch die verschiedenen Epochen hindurch verfolgen und das Buch als eine Art Handbuch nutzen. Man erführe dann, wie das System der römischen Nahrung die Produkte bevorzugte, die als Ertrag der Landwirtschaft entstehen. Die Trias Wein, Öl, Brot, die alle aufwendige Kultivierung und Zubereitung verlangen, galten mehr als die Produkte aus Wald und Wiesen wie Beeren und Fleisch, die gewissermaßen aus den Randzonen der Kultur stammen, was sich auch auf die geringere Achtung ihrer Hersteller, der Hirten und Jäger auswirkte. Erst in der Spätantike integrierte man langsam die „barbarischen“ Praktiken, viel Fleisch zu essen und das auch noch zu schätzen. Andererseits wirkt die Christianisierung bei den Germanen als eines der Mittel, die Wein und Brot heimisch machen, weil beides für die Messe gebraucht und so auch symbolisch aufgewertet wurde. Später im Mittelalter wird die distinktive

Bedeutung des Fleisches noch wichtiger. Nachdem den Bauern ab ca. 1000 die Jagdmöglichkeiten und der Zugang zu freien Zonen eingeschränkt wurde, wird auch das Fleisch aus diesen Bereichen mehr und mehr zur symbolischen Appanage der Adeligen – und später der Städter. Die Trennungslinien verlaufen nun immer mehr zwischen einem städtischen und einem ländlichen Ernährungsmodell, welches letzteres sich durch wenig Zugang zum Fleisch auszeichnet. Nach der bekannten Zunahme von Fleischnahrung im Gefolge der Pest wird dann die Frühmoderne zur Epoche, in der den Bauern und den Unterschichten aufgrund des steigenden fiskalischen Druckes der Fleischkonsum immer unmöglicher gemacht wird. Letztere müssen bis um 1900 warten, um wieder an die Fleischtöpfe zurückzukehren. Die frühneuzeitliche Staatsbildung spiegelt sich markant in den signifikant sinkenden Fleischrationen und Körpergrößen, insbesondere im 17. und 18. Jh. Dass die symbolischen Bedeutungen der Nahrung auch heutzutage sehr wichtig bleiben, zeigt der Beitrag zu den amerikanischen Ernährungssitten. Verschiedene Reformbewegungen setzten 1830/40 auf das Vollkorngetreide gegen die Modernismen der Nahrung und polemisierten gleichzeitig gegen die Emanzipation der Frauen und der Schwarzen; ab 1890 förderten Großbürger gegen ihre früheren eigenen Exzesse ausgeglichene Arbeiterernährung, wodurch sie nicht nur mit dem Selbstbild dieser oft gerade erst eingewanderten Amerikaner, die ein Land des (Nahrungs)überflusses suchten und fanden, kollidierten. Der ideologische Duktus dieser Bewegungen mit einer Mischung aus Pseudowissenschaftlichkeit und moralischer Verbesserung findet sich in späteren Kampagnen gegen das Cholesterin wieder und ist geradezu paradigmatisch für vieles, was gegenwärtig auch bei uns zum Thema Ernährung verbreitet wird. Der folgende Beitrag befasst sich mit der „Macdonaldisation“ unserer Ernährungssitten, rekonstruiert die Herkunft des Fastfood aus der amerikanischen Sozialgeschichte und konstatiert angenehm kühl zwei charakteristische europäische Reaktionen auf diese „Invasion“: die Gesundheitsobsession in Nordwesteuropa und die Angst vor dem Verlust kultureller Identität durch die Zerstörung der geselligen Mahlzeit in Südeuropa. Der Hinweis auf die Fragmentierung der Märkte, die heute gleichermaßen Supermarktprodukte und erlesene Qualität liefern, erlaubt Entwarnung. Ein deutscher Beitrag hätte darauf aufmerksam machen können, dass der erfolgreichste Schnellimbiss hier der Döner ist, was ein interessantes kulinarisches Licht auf ein Land wirft, das immer noch aufgeregt über die Integrierbarkeit der Türken durch eine neue Staatsangehörigkeitsregelung diskutiert. Die gemeinsame Mahlzeit kann ebenfalls durch das ganze Buch hindurch verfolgt werden: Nach dem altassyrischen Bankett, das interessante Parallelen zur frühneuzeitlichen Hofgesellschaft aufweist, kann man den exzellent dargestellten Wandel des Symposiums im antiken Griechenland studieren, dessen soziale und kulturelle Funktionen gut herausgearbeitet werden. Dessen Wegfall in der römischen Gesellschaft wirft natürlich die Frage nach den kulturellen Äquivalenten auf, die der Band nicht beantwortet. Gerd Althoff skizziert dann mit Hinkmar von Reims und Gregor von Tours die Verbindungen zwischen dem Convivium und den höfischen Banketten. Für die Frühmoderne bietet der sehr lockere Artikel zur Nahrung im Bild Anknüpfungspunkte, wenn er die Veränderung ihrer Darstellung vom Ort der Produktion über die Märkte in die Küche bis hin zu den gedeckten Tischen betrachtet, die stärker den ästhetischen und demonstrativen Charakter der Bankette unterstreichen. Weitere Themen können nur noch genannt werden: Ein anregender Versuch, die alttestamentarischen Nahrungstabak als ein binäres Zeichensystem zu rekonstruieren, zeigt Grenzen und Möglichkeiten dieses Zugangs. Die Querverbindungen zwischen Gesundheit und Nahrung werden u. a. vom Herausgeber Flandrin überzeugend zur Erklärung der frühneuzeitlichen europäischen „Jagd“ auf die Gewürze herangezogen: Jedes der begehrten Gewürze war zuerst durch Übersetzungen arabischer Traktate als Arzneimittel in Europabekannt geworden. Interessant ist auch sein Hinweis, dass die heutigen Genussmittel Tabak, Kaffee, Tee oder Alkohol allesamt zunächst auf ärztlichen Rat als Heilmittel eingeführt wurden. Die Bereicherung der Speisepläne durch neue Nahrungsmittel wird immer wieder thematisiert, am schwächsten leider in einem Artikel zur Frühmoderne (A. Huetz de Lemps), der über das Aufzählen von Altbekanntem nicht hinauskommt. Zum Zucker z. B. ist man seit Mintz viel Besseres gewohnt. Wer sich mit mittelalterlichen Rezepten und Kochbüchern befassen will, findet bei Br. Laurioux hilfreiche Hinweise zur Quellenkritik. Hinsichtlich der Konservierung erfährt man einiges zum Bedeutungswandel des Konzepts nach 1800 und zur Konservenindustrie in Frankreich, Italien, den USA und Deutschland, wozu allerdings die Literaturwahrnehmung unzureichend ist. Mit einem quantifizierenden Vergleich käme man wahrscheinlich zu einer anderen nationalen Gewichtung. Stärker ist dann wieder im nächsten Beitrag die Diskussion um den Geschmack der Konserven. Was der Hegemonie der französischen Küche bis nach Petersburg oder Pondicherry dienen sollte, führte natürlich auch zu Debatten mit den großen Köchen, erreichte globale Wirkungen aber erst mit dem Corned beef und der Kondensmilch. Und natürlich fehlt auch nicht die Geschichte der Gastronomie von ihren mittelalterlichen Wurzeln bis in die Gegenwart. In einem so umfassenden Zugriff auf das Thema können immer einzelne Aspekte weniger intensiv dargestellt werden als sich das dieser oder jener Spezialist wünschen würde. Manches wirkt wenig vertieft durchdrungen wie die Darstellung der Nahrung im Bild, die über einen Themenkatalog nicht hinauskommt und nicht einmal die Quellen – außer ein paar Bildbänden – nennt, von der Bildung eines Quellenkorpus ganz zu schweigen. Das Thema der neuen Kolonialprodukte wird ohne Fußnoten und mit nur einer einzigen Literaturangabe schlicht verschenkt. Auch sind Forschungsdefizite insbesondere für die zweite Hälfte des 20. Jh. unübersehbar. Aber diese Detailkritik kann und soll nicht darüber hinwegtäuschen, dass den beiden Herausgebern ein großer Wurf gelungen ist. Man kann ihn im Fastfood-Modus rezipieren, wozu der differenzierte Index der Nahrungsmittel einlädt, in dem der mit Bordeaux verbundene Rezensent erfreut zweimal die Alose (deutsch: den Maifisch) wiederfand – als Teil der arabi-

schen Küche und als Fastenspeise in der spätmittelalterlichen Provence. Nicht zuletzt aufgrund meiner Bordelaiser Prägung plädiere ich aber eher für die Wahrnehmung des Bandes als mehrgängiges Menü, denn erst bei solcher Lektüre erschließt sich der ganze Reichtum des Buches. Seine größte Stärke wäre ganz funktionalistisch dann das, was die deutschsprachige – oder noch besser die nordwest-europäische – Forschung aus dieser gut verdaulichen und anregenden Kost macht: Ein entsprechendes Werk, das die immer wieder anklingenden Besonderheiten des „Nordens“ – und vielleicht des Ostens – herausarbeitet. Oder bleibt uns Nordalpinen nur noch die in einem der Beiträge konstatierte Gesundheitsobsession, weil die Ernährung nicht mehr entscheidend zu unserer kulturellen Identität gehört?

Martin Dinges

KLUTHE, Reinhold/KASPER Heinrich (Hg.): Süßwaren in der modernen Ernährung – Ernährungsmedizinische Betrachtungen, Stuttgart 1999, Thieme Verlag, 84 S., 49,90 DM.

Weder Karies noch Diabetes mellitus sind ein Grund, um die strengen Empfehlungen zum Zuckerverzehr beizubehalten. Das ist das Fazit der 6. Wissenschaftlichen Tagung der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin 1998. Im jetzt erschienenen Sammelband, herausgegeben von den beiden Ernährungsmedizinern Reinhold Kluthe und Heinrich Kasper, äußern sich Fachleute zur Höhe und Bedeutung des heutigen Süßwarenkonsums.

Schon die Klärung des Begriffs deutet auf Schwierigkeiten hin. Denn rechtlich zählen zur Gruppe der Süßwaren auch Knabberartikel und andere salzige Leckereien, während umgekehrt nicht alles was süß schmeckt auch eine Süßware ist.

Obwohl im folgenden Verlauf des Buches oft Süßwaren, teilweise gesüßte Waren, oft auch der Zucker selbst im Vordergrund stehen und für einige Verwirrung sorgen – Einigkeit besteht darin, dass es um Lebensmittel geht, die zum Genuss bestimmt sind und weniger aus physiologischer Notwendigkeit verzehrt werden.

Der Zusammenhang zwischen Süßwaren, Genuss und Wohlbefinden wird zu Beginn aus psychologischer, ernährungsphysiologischer und psychobiologischer Sicht betrachtet und kulturell, psycho- und biologisch als durchaus positiv gewertet. Positiv auch, dass Süßwaren meist zwar keine Mikronährstoffe liefern, doch auch keinen messbaren Mehrbedarf oder Mangel hervorrufen. Stattdessen tragen sie zur körperlichen und mentalen Leistungsfähigkeit bei. Dies tun sie, wie in Beiträgen sowohl zur Kohlenhydrat- als auch zur Fettzufuhr deutlich herauskommt, nicht nur durch ihren hohen Zuckergehalt, sondern oft durch einen noch höheren Fettanteil. Durch Fett wird man fett, weniger durch Zucker. Mit dieser Feststellung kommt das Werk auf die bislang weithin mit dem Zuckerkonsum in Zusammenhang gebrachten Erkrankungen Adipositas und Diabetes. Für beide kann gleichermaßen gezeigt werden, dass der Konsum von Süßwaren als solcher nicht Ursache sein kann. Etwas anders stellt sich die Beziehung zwischen Süßwaren und Karies dar. Obwohl nicht explizit behandelt, wird festgehalten, dass der Zuckerkonsum bei ausreichender Mundhygiene und der Anwendung von Fluoriden für die Kariesentstehung unbedeutend erscheint. Sicher ist, dass Beweise für die durch Zucker ausgelöste *Candida albicans*-Besiedlung des Darms fehlen. Hier wird, so lautet der Konsensus am Ende des Buches, mit Mythen aufgeräumt.

Wären dies nicht ernährungsmedizinische Betrachtungen, so wäre zu Beginn eine systematische Trennung zwischen Zucker und Süßwaren, d. h. in jeder erdenklichen Art „verpacktem“ Zucker, erwartet worden. Dies hätte sicherlich dazu beigetragen, dass Probleme zur Beurteilung der im Laufe des Werkes aus verschiedenen Disziplinen zitierten Studienergebnisse geringer erschienen wären. Denn die Lektüre zeigt an einigen Stellen, dass zwischen der enteralen Verwertung von „verpacktem“ und „freiem“ Zucker Unterschiede bestehen.

Über den Umgang mit Süßwaren sind sich alle Beiträge sehr einig, Gegenstimmen gibt es keine, kritisch reflektierte Anmerkungen nur wenig. Es wäre zumindest angebracht gewesen – nachdem oft die durchschnittliche Zuckerrückführung durch „Süßwaren“ aus NVS/VERA¹ angeführt wird – das bekannte Phänomen des Underreporting von Süßwaren bei Ernährungserhebungen anzusprechen. Ebenso wären die dort ermittelten niedrigen Durchschnittswerte auch auf Basis der studieneigenen Definition von Süßwaren zu werten gewesen. Und es hätte diskutiert werden können, dass niedrige Zufuhrdaten auch das Resultat der jahrelangen Empfehlungen für einen geringen Zuckerverzehr sein könnten. Anscheinend gibt es zudem abseits der Durchschnittsdaten keine Ergebnisse zu Extremgruppen. Ohne diese Überlegungen kommen die Autoren jedoch zu dem Konsensus, dass die derzeitige Zuckerrückführung der Bevölkerung mengenmäßig unbedenklich ist und deshalb die Empfehlungen zur Begrenzung der Zuckerrückführung fallen gelassen werden sollten.

Weshalb steht Zucker einmal wieder im Zentrum der wissenschaftlichen Aufmerksamkeit? Und war Zucker 1998 immer noch ein Mythos? Dem Büchlein nach zu urteilen, bestätigt sich mit dem Zucker wieder einmal, was schon aus anderen Diskussionen bekannt ist. Die Suche nach monokausalen Beziehungen einzelner Lebensmittelinhaltsstoffe führt in eine Sackgasse. Doch während dies der Wissenschaft bereits lange vor 1998 klar wurde

¹ Nationale Verzehrsstudie, Verbundstudie Ernährungsverhalten und Risikofaktoren-Analytik

(die angeführten Zitate belegen dies), wird eine Beseitigung des vorhandenen Mythos in der Öffentlichkeit noch lange Zeit benötigen. Trotzdem steht am Ende des Buches die Warnung vor einem exzessiven Genuss von Süßwaren.

Und so bleibt eine gewisse Ratlosigkeit zurück. Denn der unbestrittenen Stärke des Buches – der präzisen Zusammenstellung aktueller Literatur und der aufgrund der Kürze einfachen Lesbarkeit – steht die Ahnung gegenüber, dass hier noch nicht das letzte Wort gesprochen wurde.

Gesa Schönberger

HOLTMEIER, Hans-Jürgen: Ernährung des alternden Menschen. Alterskrankheiten und Ernährungsempfehlungen, 7. Aufl., Stuttgart 1999, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, 264 S., 49,90 DM.

In Kürze wird ein Drittel der Deutschen über 65 Jahre sein und eine ständig wachsende Zahl ein immer höheres Lebensalter erreichen. Es wird eine Herausforderung sein, diese Menschen nicht nur angemessen zu ernähren, sondern ihnen auch durch ihre Ernährung Lebensqualität zu bieten. Denn mit dem Alter sind häufig spezifische Erkrankungen verbunden.

Viele wichtige Alterskrankheiten sind Gegenstand des in 7. Auflage erschienenen Buches „Ernährung des alternden Menschen“ von Hans-Jürgen Holtmeier. Der emeritierte Professor für innere Medizin und Ernährungsphysiologie zieht darin eine Brücke zur Ernährung im Alter.

Das Buch befasst sich in den einleitenden zehn Kapiteln ausführlich mit bevölkerungsstatistischen Fragen der Lebenserwartung, Morbidität und Mortalität. Daran schließen sich umfassende Ausführungen zur Pathophysiologie der Arteriosklerose an. Ein Thema, das auch weiterhin zentral bleibt. Denn Arteriosklerose kommt in vielen der folgenden Kapiteln immer wieder zur Sprache, auch wenn diese z. B. mit Hypertonie, Zuckerkrankheit oder Cholesterin überschrieben sind. Die letzten 28 Seiten befassen sich dann mit der Ernährung des alternden Menschen. Dabei kommt, außer beim Thema Gicht, in diesem vornehmlich für Ärzte verfassten Werk kaum Diätetik zur Sprache.

Für ein Lehrbuch dieser Art ungewöhnlich, versucht Holtmeier das Thema in einen größeren geschichtlichen Zusammenhang zu stellen. So gehen die angeführten Daten teilweise bis ins 19. Jahrhundert, die Quellenangaben bis zur Jahrhundertwende zurück. Und dennoch ist das Hauptkapitel Arteriosklerose begrüßenswert aktuell gehalten. Die beabsichtigte Klarstellung bislang eindeutig angenommener Ursache-Wirkungs-Zusammenhänge der Arteriosklerose ist gelungen. Auch die aktuellen Tabellen sind sehr zu begrüßen. Es wird jedoch nicht erkennbar, weshalb nur ein Teil der Tabellen aktualisiert worden sind.

Insgesamt verwundern Aufbau und Kapiteleinteilung des Buches und lassen keine Systematik erkennen. Dies ist wahrscheinlich auch der Grund, weshalb sich der Text öfters wiederholt. Obwohl der Focus laut Titel auf den alternden Menschen gerichtet ist, beziehen sich ganze Kapitel auf alle Altersgruppen. Meist bleibt es zudem beim Beschreiben eines Sachverhaltes, fehlen konkrete Handlungsansätze. Ein Buch also, das in seinem Ansatz äußerst wünschenswert ist, in seiner Ausführung jedoch verbessert werden könnte. Angesichts der Bedeutung von Ernährung für die Erhaltung und Wiederherstellung von Gesundheit und Lebensqualität, angesichts dessen, dass Alter selbst keine Krankheit ist, ein wichtiges und wertvolles Vorhaben.

Gesa Schönberger

BUCHINGER, Otto: Das Heilfasten und seine Hilfsmethoden als biologischer Weg. 23. Aufl., Stuttgart 1999, Hippokrates Verlag, 212 S., 49,90 DM.

Bereits in 23. Auflage ist 1999 im Hippokrates Verlag das von Otto Buchinger verfasste Buch „Das Heilfasten und seine Hilfsmethoden als biologischer Weg“ erschienen. Zu Beginn steht eine Einleitung zur Geschichte des Heilfastens, geprägt durch die Sicht des Verfassers, sowie eine kurze Abhandlung zur Physiologie des Fastens. Im Zentrum des Buches steht die Anleitung zum Heilfasten – eine Therapiemethode, die heute nach wie vor weitverbreitet als Buchinger-Fasten bekannt ist und praktiziert wird. Die von Buchinger in jahrelanger Tätigkeit als Arzt beobachteten Wirkungen des Fastens auf verschiedenste Erkrankungen vervollständigen den Hauptteil, auch wenn sie heute infolge neuerer Forschungen teilweise anders gefasst werden müssten. Diese beiden Kapitel sind höchstwahrscheinlich für den Erfolg des Buches verantwortlich. Einige das Fasten begleitende Hilfsmethoden und die von Buchinger als sehr wichtig erachtete heilende Seelenführung des Fastenden runden das Werk ab. Die Handlungsanleitungen zum Heilfasten sind, wie das gesamte Buch, geprägt durch nahezu literarische Ausführungen. Für ein Sachbuch ist dies zwar verwunderlich, aber durchaus angenehm lesbar. Die Ausführungen sind klar, gut nachzuvollziehen und umzusetzen.

Es wird deutlich, dass es sich um einen bereits 1935 in erster Auflage verfassten Text handelt, der gar nicht den Anspruch hat, dem heutigen Kenntnisstand zu genügen.

Dennoch kann und wird das Buch als erfahrungsheilkundliches Standardwerk weiteren Forschungen rund um das Fasten, seine physiologischen und therapeutischen Wirkungen dienen. Schon allein deshalb, weil es in Umfang und Genauigkeit der Beschreibungen nahezu allein steht.

Zudem hat durch die Gesundheitwelle zum Ende des 20. Jahrhunderts auch die klassische schulmedizinische Forschung das Fasten wieder entdeckt. In einer Welt in der die Apparate- und die Pharmakotherapie dominieren, auf dem Weg zur Tele- und Cybermedizin bietet die Suche nach Erklärungen für naturheilkundliche Erfolge einen unerschöpflichen Fundus. Und es haben heute alternativ-medizinische Therapieangebote wieder großen Zulauf, die auf eine ganzheitliche Betrachtung des Menschen zielen. Auch diesem Anspruch dient das Buch. Denn das Heilfasten wird von Buchinger nicht allein als somatische Therapie betrachtet. Es soll der körperlichen und spirituellen Heilung, der inneren Einkehr dienen.

So ist auch diesem unveränderten Reprint, das sich ebenso an Fachleute wie an Laien richtet, der Markterfolg sicher.

Gesa Schönberger

Ein Buch aus dem Jahre 1935 erscheint in Neuauflage im Jahre 1999. Das Vorwort enthebt es seiner Zeitgebundenheit, erklärt es als Teil einer gleichsam außerhalb des historischen Geschehens stehenden Suche nach „der eigentlichen Substanz des Menschen“ (S. 7). Der Buchrücken klärt uns gleichermaßen auf: „Dies Buch bleibt immer modern und aktuell!“ Und so erfährt der Leser nichts über eventuelle Änderungen der einzelnen Auflagen, gibt es keine Hinweise auf die Geschichte dieses Buches, auf das medizinische Umfeld seiner Entstehung. Eine Rezension kann dieses Versäumnis nicht beseitigen, kann einzig Hinweise geben. Nur drei Punkte will ich ansatzweise herausgreifen: Den Kontext der Entstehung; das Verständnis des Arztes als Gesundheitsführer; Fasten und Nationalsozialismus.

1. Im Jahre 1935 wurde Buchingers Buch schnell zu einem der Vorzeigeobjekt der Neuen deutschen Heilkunde, die sich auch biologische Medizin nannte. Der Titel spielt genau hierauf an. Ziel dieser im 1934 gegründeten Dresdener Rudolf-Heß-Krankenhaus paradigmatisch gebündelten neuen Richtung war eine Synthese von Naturheilkunde und Schulmedizin. Fasten war dabei ein wichtiger Bestandteil, denn es war billig, wirkte präventiv, diente der periodischen Abhärtung, der Stählung des (Volks)Körpers. Die drei führenden Ärzte dieses Krankenhauses, Louis R. Grote, Werner Zabel und Alfred Brauchle waren denn auch teils hymnische Bewunderer der Leistung Buchingers, die sie selbst anwandten resp. spezifisch modifizierten. Fasten wurde in den folgenden Jahren zu einer medizinischen Mode. Auch wenn Buchinger persönliche Integrität zugebilligt werden muss, sein christlicher Glaube sehr deutlich prägte, so ist doch der NS-Kontext seines mehrere Neuauflagen erlebenden Buches, seiner zahlreichen Beiträge in führenden medizinischen Fachzeitschriften nicht zu verkennen. Sein Vorwort zur 4. Auflage 1939 lobt etwa ausdrücklich den u. a. von dem führenden SS-Arzt Ernst Günther Schenck verfassten, strikt politisch durchgearbeiteten Band „Das Fasten“ von 1938. Auch nach dessen Ernährungsversuchen im KZ Mauthausen hebt Buchinger Schencks Arbeiten als vorbildlich hervor (vgl. 23. Aufl., S. 178/179).

2. Buchinger geht in seinem Vorwort zur dritten Auflage explizit auf seinen verstorbenen Freund Erwin Liek ein. Dieser war, nicht zuletzt als Schriftleiter des im Nationalsozialismus zu einer führenden medizinischen Fachzeitschrift aufsteigenden „Hippokrates“, einer der Wegbereiter einer spezifisch nationalsozialistischen Neudefinition der Rolle des deutschen Arztes. Dieser sollte Gesundheitsführer sein, sollte ein praktisches Vorbild vorleben, sollte der Prävention dienen, zugleich aber nicht zögern, wenn es galt, Gesundes von Ungesundem zu scheiden. Die Teilnahme vieler Fastenärzte – zu denken ist etwa an Grote – an Zwangsterilisationen ist vor diesem Hintergrund nicht verwunderlich. Die Rezeption der Arbeit Buchingers entspricht diesem Ideal, noch in den hymnischen Elogen der 1950er und 1960er Jahre findet sich ein Kämpfertum, welches mit einer strikten Wendung gegen den westlichen Materialismus gepaart war. Zabel schrieb etwa 1958: „Die heutige Medizin, soweit sie im Wahn lebt, in der Naturwissenschaft das Wesentliche des ärztlichen Seins zu bewerten, wird aus ihrer Hybris in den kommenden Jahrzehnten ebenso erwachen, wie unsere Zeit auf allen anderen Ebenen erwachen wird. Dann erst wird man erkennen, was es bedeutet, dass inmitten dieses Hybris von Intellektualismus und überbewertetem Materialismus ein Mann wie Buchinger aufstand und seinen gesegneten Weg ging.“

3. Fasten war im Nationalsozialismus keine unpolitische Heilmethode. Entsprechend lautet die Schlussätze der 4. Auflage von Buchingers Buch 1939: „Die höchste Form der Erde ist aber unser Leib. Also geht es um die hohe Schule der Beherrschung! Es erwüchse daraus ein Volk, das fasten und beten kann, d. h. ein gesundes Volk, ein Herrenvolk, ein Segen dieser Erde, ein Gottesvolk“ (S. 195; statt Herrenvolk findet sich in der 23. Auflage „Hort auch des Völkerfriedens“ (S. 185)). Fasten diente der Modellierung des deutschen Menschen, diente der Auslese für ein hartes, ein soldatisches Geschlecht. Buchinger steht zeitgenössisch in diesem Kontext, sein Begriff der „Seelenführung“ verweist auf „Gesundheitsführung“ und „Verbrauchslenkung“.

Buchingers Fastenbuch dürfte therapeutisch bis heute viel Lesens- und Bedenkenswertes enthalten. Doch erst eine systematische historisch-kritische Auseinandersetzung mit der Entstehungs- und Wirkungsgeschichte dieses Buches kann zeigen, wie viel davon auch heute noch unbesehen übernommen werden kann. Das vorliegende Buch ist jedenfalls nicht Ausdruck ewigen Wissens, sondern es handelt sich schlicht um ein unzureichend kommentiertes Dokument der deutschen Medizingeschichte.

Uwe Spiekermann

JACOBET, Wolfgang/KOPKE, Christoph: Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise im KZ. Die Güter der „Deutschen Versuchsanstalt für Ernährung und Verpflegung“ der SS von 1939 bis 1945, Berlin 1999, Trafo-Verlag, 134 S., 40,- DM.

Die Verbindung zwischen scheinbar Unvereinbarem zu knüpfen ist eine wichtige Aufgabe der Geschichtswissenschaft. Mit einfachen Mitteln kann so Nach-Denken angeregt werden. Das vorliegende schmale Buch steht in dieser wohlverstandenen aufklärerischen Tradition, indem es Bezüge zwischen alternativem Landbau und einem mörderischen Regime untersucht, indem es die Verbindungen auslotet, die zwischen der SS und einem wichtigen Feld der Anthroposophie bestanden haben. Die Autoren bringen gute Voraussetzungen für ihre Untersuchung mit. Wolfgang Jacobeit, dessen Autobiographie im Mai im Verlag Westfälisches Dampfboot erscheinen wird, ist Nestor der ostdeutschen Volkskunde, wohlbekannt durch die gemeinsam mit seiner Gattin verfasste dreibändige Illustrierte Alltagsgeschichte des deutschen Volkes. Christoph Kopke ist Politikwissenschaftler, Mitarbeiter der Gedenkstätte Sachsenhausen und hatte sich mit der Deutschen Versuchsanstalt schon in seiner Diplomarbeit beschäftigt.

Die Deutsche Versuchsanstalt für Ernährung und Verpflegung (DVA) wurde im Januar 1939 vom Reichsführer SS gegründet. Als Teil des SS-Wirtschaftsimperiums zielte sie insbesondere auf den wissenschaftlich kontrollierten Anbau von Gewürzen und Heilpflanzen. 1944 war das Deutsche Reich und das damalige Generalgouvernement von mehr als 60 Betrieben überzogen. Die SS versorgte einen Großteil des deutschen Gewürz- und Heilkräutermarktes, gerade die Wehrmacht war von den Lieferungen abhängig. Das Engagement im Ernährungssektor verband sich nicht nur eng mit der NS-Agrarpolitik, sondern auch mit der NS-Gesundheitsführung. Die Autoren schildern aktennah den Aufbau und weiteren Betrieb der Versuchsgüter in und um Ravensbrück, die teils zugleich als Herrensitze von SS-Führern dienten. Dadurch waren teils immense Ausgaben bedingt, die die Wirtschaftlichkeit der Versuchsanstalt grundlegend in Frage stellten. Bis hierher überraschen die Autoren noch nicht. Das ändert sich, wenn sie nach der Wirtschaftsweise auf den DVA-Gütern fragen. Denn trotz des 1935 erfolgten Verbotes der Anthroposophischen Gesellschaft, trotz der Schließung der meisten Walldorf-Schulen, war es die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, die auf den Versuchsgütern gezielt erprobt werden sollte. Um diesen scheinbaren Widerspruch der NS-Politik zu erklären, schildern die Autoren – unter Nutzung neuer, auch im 1999 erschienen Band „Anthroposophen in der Zeit des Nationalsozialismus“ von Uwe Werner nicht genutzter Quellen – die Bemühungen seitens der Vertreter der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise, den neuen Staat für die alternative Landwirtschaft zu gewinnen. Dabei konzentrieren sie sich auf Erhard Bartsch, dem es gelang, insbesondere Rudolf Heß und dann auch Heinrich Himmler für die eigene Wirtschaftsweise zu interessieren. Unter dem neuen Schlagwort der „lebensgesetzlichen“ Wirtschaftsweise konnte er dieses auch gegen Widerstand insbesondere führender Agrarpolitiker und der Düngemittelindustrie propagieren. 1941 wurden gleichwohl die Grenzen dieser Anbiederung offenbar. Denn zum einen wurde klar, dass die Vertreter der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise diese nicht auf eine Landbautechnik reduzieren wollten, sondern nach wie vor an anthroposophischen Zielsetzungen festhielten. Und zum anderen veränderten sich nach dem Englandflug von Heß die innenpolitischen Machtverhältnisse zuungunsten der alternativen Landwirte, so dass nicht zuletzt Gegner aus der Agrarwissenschaften und der Düngemittelindustrie die Oberhand gewinnen konnten. Der „Reichsverband für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise“ wurde verboten, Bartsch verhaftet und später auf seinem Gut kaltgestellt. Doch damit war die Liaison nicht beendet. Denn vor dem Hintergrund sowohl der zunehmenden Probleme der Düngemittelversorgung als auch der fiktiven germanisch-bäuerlichen Tradition wurde ein gleichsam gereinigtes Konzept alternativen Landbaues durch die Versuchsanstalt weiter gepflegt. Konzentrationslager waren dabei wichtige Produktionsstätten. Die Autoren behandeln ausführlich die vom früheren Weleda-Obergärtner Franz Lippert geleiteten 600 ha umgreifenden Anlagen im KZ Dachau, zeigen an ausgewählten personellen Verflechtungen die engen Bezüge zwischen etablierter Medizin, Lebensreform und geduldeter resp. praktizierter Tötung von Häftlingen. Die immer wieder behaupteten Grenzen zwischen Verbrechen und „normalem“ Handeln werden hier flüssig.

Die beiden Autoren präsentieren ihre Geschichte zurückhaltend, sachlich und doch deutlich im Urteil. Sie setzen dabei auf den mitdenkenden, ja den mitfühlenden Leser. Jacobeit und Kopke ist ein schmaler Band von großer Eindringlichkeit gelungen. Er ermöglicht wichtige Einblicke in die enge Verbindung von zentralen und peripheren Bereichen des NS-Historie, lässt so viele Fragen nach der ideologischen Durchdringung des Alltags aufkommen. Das Buch ist uneingeschränkt zur Lektüre zu empfehlen und verweist deutlich auf die vielfältigen

Lücken, die unser Wissen von der NS-Ernährungsgeschichte ausmacht. Vor dem Hintergrund dieser umfassenderen Geschichte dürfte sich schnell erweisen, dass im Band vielfach nur angedeutete Einzelbezüge zwischen Medizin, Ernährungswissenschaft, Agrarwissenschaft, Lebensreform und der Ideologie und Praxis des Nationalsozialismus nur die Spitze eines Eisberges bilden. Auch Konzepte von „Gesundheit“, „Ganzheitlichkeit“, „Natürlichkeit“, „Frische“ und „Vorbeugung“ werden dann als unmittelbar alltagsrelevante Ideologieträger deutlicher, die teils bis heute weiterwirken (man vergleiche die stete Rede von den „Zivilisationskrankheiten“). Die Pionierleistung des Bandes wird dadurch nicht geschmälert, sondern noch deutlicher, denn er bildet eine wichtige Einstiegslektüre in noch zu schreibende Kapitel unserer (Ernährungs-) Geschichte.

Uwe Spiekermann

BRIAN, Marcus: Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Ernährung verändert, Stuttgart/Leipzig 2000, S. Hirzel Verlag, 174 S., 38,- DM.

Functional Food ist in. Die Konjunktur macht vor den Supermarktregalen nicht halt, sondern ergreift zunehmend auch den Sachbuchbereich. Der Essende soll Rat erhalten, er soll aufgeklärt und in seinem Essverhalten – je nach Position – bestärkt oder hinterfragt werden. Das Buch des Öko-Test-Redakteurs Marcus Brian reiht sich in dieses wachsende Buchmarktsegment ein. Es verspricht, so der Klappentext, gut verständlich und unterhaltsam „durch das Dickicht von Ernährungslügen und Gesundheitsfragen“ zu führen.

Entsprechend wird das Thema in Form von „Stories“ aufbereitet. Brian nimmt einzelne prägnante Beispiele aufs Korn, umschreibt diese beredt. So bereitet er seine Einzelkapitel auf, die sich mit dem Konzept von Functional Food, mit Vitaminen und Probiotika, mit Lifestyle-Getränken und Omega-3-Fettsäuren, mit Gentechnik und einem Plädoyer für eine einfache, auf gering verarbeitete Lebensmittel gründende Ernährungsweise beschäftigen.

Im Mittelpunkt des Buches steht die Arbeit an einer „gesunden Gesellschaft“: gleichermaßen als Illusion und Herausforderung. Das Buch lebt von der einfachen Gegenüberstellung, von Bildern dynamischer Lebensmittelhersteller und leidender Esser, von Wissenschaftlern, die fern des Lebens agieren und solchen die kritisch aufklären. Brian zeigt deutlich die Diskrepanz auf, die zwischen den Hoffnungen liegt, die in die neuen Produkte projiziert werden und den wissenschaftlich objektivierbaren Wirkungsnachweisen. Er lotet eindringlich die Hintergründe moderner Lebensmittelproduktion aus, lebt dabei vom Wechselspiel zwischen journalistischer Entdeckerfreude und kommerzieller Geheimniskrämerei. Brians Buch ist in weiten Passagen vergnüglich zu lesen, doch das Vergnügen steckt im Wissen darum, wie hier einzelne Versatzstücke zu einem spezifisch deutbaren Bild zusammengeführt werden.

Brians Buch dient dem Markte, dem des sich kritisch gebenden Verbraucher. Dessen Bedürfnisse befriedigt er – und gleicht hierin der zielgruppenbezogenen Arbeit der Lebensmittelproduzenten. Es gelingt dem Buch jedoch nur ansatzweise fundierter auf die Art unseres Essens einzugehen, Strukturen und Strukturveränderungen wissenschaftlich befriedigend herauszuarbeiten. Leistung und Grenzen des Buches liegen im Prinzip der Story, die stets Geschehnisse zusammenführt, die kaum zusammenzuführen sind, die stets eher auf den Effekt aus ist als auf eine strukturbezogene Argumentation. Ein schönes Buch für seinen Markt also, hierfür durchaus gelungen. Das Buch verbleibt jedoch in der aufklärerischen Attitüde, im augenzwinkernden Sich-selbst-Vergewissern sich kritisch dünkender Menschen. Für eine wissenschaftlich fundierte kritische Auseinandersetzung mit der kulturellen Herausforderung des Functional Food bietet dieser Band jedoch leider nur Versatzstücke.

Uwe Spiekermann